



RENTRÉE

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
fêtons les Rosalie	fêtons les Raïssa	fêtons les Bertrand	fêtons les Reine	fêtons les Nativité
MELON	TOMATE VINAIGRETTE	CELERI RÉMOULADE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	PIÉMONTAISE
STEACK HACHÉ	CHIFFONADE DE LAITUE EMMENTAL	PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE RIZ COMPOSÉE	SALADE VERTE AU MAIS
DOS DE COLIN SAUCE CRÈME	ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY	SAUTÉ DE PORC CAROTTES THYM	MACARONIS AU JAMBON	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
FRITES	OMELETTE NATURE	FILET DE HOKI À L'ANETH	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE 	CHIPOLATAS SAUCE HERBES
SUNDAY	COURGETTES BRAISÉES	SEMOULE	MACARONIS	TOMATES PROVENÇALES
CORBEILLE DE FRUITS	RIZ CRÉOLE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CAROTTES BRAISÉES	BOULGOUR
CORBEILLE DE FRUITS	BEIGNET AU CHOCOLAT	ABRICOTS AU SIROP	ROCHER COCO DU CHEF 	YAOURT NATURE
CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS

Légende :


Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (hormis pour les sautés)

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



LES ÎLES

VÉGÉTARIEN 

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
fêtons les Adelphe	fêtons les Apollinaire	fêtons les Aimé	fêtons les Croix Glorieuse	fêtons les Roland
RADIS BEURRE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	TOAST DE CRÈME DE CREVETTES/SURIMI	PASTÈQUE	TABOULÉ
SALADE DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	CONCOMBRES VINAIGRETTE		CHOU-FLEUR À L'ÉCHALOTTE	CHAMPIGNONS À L'ESTRAGON
SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	RÔTI DE PORC AU JUS	ROUGAIL DE SAUCISSES	PASTA PARTY SAUCE NAPOLITAINE	COLOMBO DE POISSON
COLIN D'ALASKA EN CROÛTE DE FANES DE RADIS	OMELETTE NATURE		PASTA PARTY SAUCE CHEDDAR	JAMBALAYA DE SAUCISSE
COURGETTES BRAISÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ	TORTIS	POELÉE DE COURGETTES ET D'AUBERGINES
SEMOULE	RIZ PILAF	ANANAS BRAISÉS	BROCOLIS AUX OIGNONS	RIZ PILAF
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	ILE FLOTTANTE DU CHEF 	TARTE À LA NOIX DE COCO	CAKE AUX POMMES CARAMÉLISÉES DU CHEF	FROMAGE BLANC NATURE
CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLES DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUIT 	CORBEILLE DE FRUIT

Légende :


Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (hormis pour les sautés)

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

VÉGÉTARIEN



lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
fêtons les Nadège	fêtons les Emilie	fêtons les Emilie	fêtons les Emilie	fêtons les Emilie
HOUMOUS ET SES CROUTONS	SAUCISSON À L'AIL	MELON	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
COURGETTE RÂPÉE AUX RAISINS	TARTARE DE RADIS AU SURIMI	SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRE XERES ET PERSIL	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES
PAELLA VÉGÉTARIENNE	PILON DE POULET ROTI MARINE	HOT-DOG	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES	CARBONARA DE SAUMON
QUICHE RICOTTA ÉPINARD	FILET DE COLIN ET SON QUARTIER DE CITRON	FISH-DOG	MARMITE DU PÊCHEUR	BOULETTE D'AGNEAU SAUCE CURRY
RIZ DE LA PAELLA	RATATOUILLE	FRITES	BROCOLIS GRATINES	COQUILLETES
TOMATES RÔTIES À L'AIL	BOULGOUR	SALADE VERTE	SEMOULE AU BEURRE	COURGETTES BRAISEES
CRÈME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC À LA CASONADE	QUATRE QUART DU CHEF	YAOURT NATURE SUCRE
CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUIT 	CORBEILLE DE FRUIT

Légende :

Produit labellisé 


Produit local 

Produit biologique 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (hormis pour les sautés)




 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



VÉGÉTARIEN



FOOD TRUCKS

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
fêtons les Emilie	fêtons les Emilie	fêtons les Emilie	fêtons les Emilie	fêtons les Emilie
BETTERAVE VINAIGRETTE	MELON	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE	DIPS CAROTTES
COLESLAW	SALADE VERTE AU MAIS	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	PASTEQUE	
OMELETTE AU FROMAGE	GALETTE DE HARICOTS ROUGES DU CHEF (TUTO) 	HACHIS PARMENTIER DU CHEF 	JAMBON BLANC	CHEESEBURGER
SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	TORTELLINIS BOSCONI SAUCE EMMENTAL (SANS TORTIS)	PARMENTIER DE POISSON	SAUMONETTE RÔTIE SAUCE TOMATE	
SEMOULE SAUCE TOMATE	EPINARDS A LA CREME	SALADE VERTE	Frites	POTATOES
PETITS POIS AUX OIGNONS	TORTIS	-	POTIMARRON ROTI	
ECLAIR AU CHOCOLAT	POT DE GLACE	CREME AUX OEUFS DU CHEF 	EMMENTAL	GÂTEAU FAÇON BROWNIE
CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUIT

Légende :

Produit labellisé 


Produit local 

Produit biologique 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (hormis pour les sautés)

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

VÉGÉTARIEN 

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
fêtons les Emilie	fêtons les Emilie	fêtons les Emilie	fêtons les Emilie	fêtons les Emilie
TOMATES VINAIGRETTE	TABOULÉ	SALADE DE BLE AU MAIS	CELERI AUX POMMES	FRIAND AU FROMAGE
CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	CONCOMBRES CIBOULETTE	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE
SAUTE DE BOEUF AUX POIVRONS	CHIPOLATAS	QUICHE LORRAINE	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 
BEIGNETS DE POISSON SAUCE TARTARE	OMELETTE NATURE	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON	SAUCE POIS CHICHE, CHAMPIGNONS, PETITS POIS	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE
POMME DE TERRE VAPEUR	HARICOTS VERTS AU FOUR	SALADE VERTE	-	TOMATE PROVENCALE
PETIT POIS AUX OIGNONS	RIZ PILAF	BOULGOUR	COQUILLETES	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF 
CANTAL	GÂTEAU AU YAOURT	YAOURT AUX FRUITS	YAOURT NATURE	FROMAGE DE CHEVRE
CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUIT

Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (hormis pour les sautés)





Bio Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

USA

VÉGÉTARIEN

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
fêtons les Emilie	fêtons les Emilie	fêtons les Emilie	fêtons les Emilie	fêtons les Emilie
EPIS DE MAÏS GRILLÉ	RADIS ROSE ET BEURRE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	HOUMOUS DU CHEF ET SON TOAST	TOAST AU CHEVRE ET SALADE
	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES FACON MALTAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE
HAMBURGER	PAIN DE VIANDE ROTI	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	GALETTE DE COURGETTES (RDG 23 - DÉLICIEUSEMENT BAS CARBONE)	MOUSSAKA DE DINDE AUX LEGUMES (RDG 23 - DÉLICIEUSEMENT BAS CARBONE)
	POISSON MEUNIÈRE	BRUSCHETTA JAMBON MOZZARELLA	OMELETTE AU FROMAGE	MOUSSAKA AU THON ET AUX LÉGUMES
POTATOES	FRITES	SALADE VERTE	TORTIS	-
	COURGETTES BRAISEES	-	BROCOLIS	RIZ
COKE FLOAT (GLACE VANILLE + COCA COLA) CORBEILLE DE FRUIT	POT DE GLACE CORBEILLE DE FRUIT	FROMAGE BLANC CASSONNADE CORBEILLE DE FRUIT	CAKE AUX FLAGEOLETS ET CAROTTES (RDG 23 - CORBEILLE DE FRUIT)	SALADE DE FRUIT DU CHEF FRUIT DE SAISON

Légende :

Produit labellisé

Produit local


Produit biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (hormis pour les sautés)

MIDI - RESTAURANT COLLÈGE SAINT VINCENT DE PAUL

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
fêtons les Emilie	fêtons les Emilie	fêtons les Emilie	fêtons les Emilie	fêtons les Emilie
CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPEES	SALADE MEXICAINE	BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
SALADE VERTE	TABOULE	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	LENTILLES EN SALADE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
BOULETTES DE SOJA A LA TOMATE ET BASILIC	SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE	KOUSSA MEHCHI (COURGETTE FARCIE AUX EPICES LIBANAISES)	TORTELLINIS BOSCONI (EPINARDS SAUCE EMMENTAL)	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
TAJINE VÉGÉTARIEN AUX LÉGUMES ET FRUITS SECS	OMELETTE NATURE	FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTTE 	SAUTÉ DE POULET TIKKA MASSALA	CHIPOLATAS
BOULGOUR	PENNE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	BROCOLI GRATINÉ	HARICOTS VERTS AU FOUR
LEGUMES DU TAJINE	COURGETTE BRAISÉE	CAROTTES FACON VICHY	POLENTA CREMEUSE	SEMOULE
BANANE AU CHOCOLAT ET AMANDES	FLAN CAMEL	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 	MERINGUE FANTOME DU CHEF 	CRÈME DESSERT CAMEL
CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUIT

Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (hormis pour les sautés)

