

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).



RENTREE



AFRIQUE

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
PASTÈQUE	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	SALADE DE COEURS DE PALMIER ET AVOCAT	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	
TABOULÉ	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE POMME DE TERRE CORIANDRE CITRON CUMIN OLIVES	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	
PILONS DE POULET TEXANE ET SAUCE D'ARBECHIE	BOLOGNAISE	MAFÉ DE POISSON	PIZZA REINE	
POMME DE TERRE RÔTIÉS	PENNE	RIZ PILAF AUX POIVRONS		
TOMATES RÔTIÉS				
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE RÔTIE AU SPÉCULOOS	TARTE BANANE CONGOLAISE	LAITAGE	
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	
CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	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)

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).

BRETAGNE

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
TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE POMME DE TERRE ET EMIETTÉ DE SARDINE	SALADE D'ÉPINARDS FRAIS 	SALADE FROMAGÈRE EMMENTAL	
SALADE DE RIZ MAIS ET CIBOULETTE	TABOULÉ DE CHOU-FLEUR	OEUFS MAYONNAISE	BETTERAVES MIMOSA	
SAUTÉ DE DINDE	GALETTE DE SARRASIN FOURRÉ <small>TAMPON</small>	CROQUE CHÈVRE EMMENTAL	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI DUX <small>HERBES</small>	
CAROTTES BRAISÉES	SALADE VERTE	TOMATES PROVENÇALES	POMME DE TERRE RISSOLÉES	
PENNES	FAR BRETON AUX POMMES ET CAMEL BEURRE SALÉ	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF 	HARICOTS VERTS À L'AIL	
CRÈME VANILLE			FROMAGE	
#REF!	#REF!	CORBEILLE DE FRUIT	#REF!	
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)



INTERNAT - RESTAURANT COLLEGE SAINT VINCENT DE PA

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).



GREC

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
FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES CUITES AU CUMIN	NEMS VOLAILLE	SALADE GRECQUE (TOMATE CONCOMBRE FETA OIGNONS OLIVES NOIRES)	
PASTÈQUE	CAKE AUX OLIVES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	TARTINE CAVIAR D'AUBERGINE BASILIC	
RÔTI DE PORC SAUCE MIEL MOUTARDE	BRANDADE DE POISSON MSC 	CHAKCHOUKA AUX OEUFS	GYROS ET SAUCE BLANCHE (PAIN CALETTE)	
HARICOTS VERTS AU FOUR	JULIENNE DE LEGUMES A L'HUILE D'OLIVE	RIZ BASMATI FACON PILAF	POMME DE TERRE VAPEUR	
SPAGHETTIS	-		-	
ILE FLOTANTE ET CRÈME ANGLAISE	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGES	FROMAGE BLANC AU MIEL	
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	
CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUITS	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).

STREET FOOD

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
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	COLESLAW	OEUF DUR MAYONNAISE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	
SALADE DE BLÉ AU MAÏS	SALADE VERTE	TOMATE VINAIGRETTE	MOUSSE DE FOIE	
TARTE FEUILLETÉ COURGE RÔTIE, CHÈVRE ET MIEL	CHEESEBURGER	COUSCOUS MERGUEZ	NUGGETS DE VOLAILLE	
SALADE VERTE	POTATOES	SEMOULE	BLÉ SAUCE TOMATE	
-	-	LEGUMES COUSCOUS	HARICOTS VERTS À L'AIL	
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	GÂTEAU FAÇON BROWNIE DU CHEF 	FROMAGES	LAITAGE	
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	
CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUIT	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)



INTERNAT - RESTAURANT COLLEGE SAINT VINCENT DE PA

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 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
ENDIVES AUX POMMES	LENTILLES EN SALADE	EFFILOCHE D'ENDIVES	TOAST AU CHEVRE	
PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE DE MAÏS ET TOMATE	BATONNET DE CONCOMBRES SAUCE FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	
PIZZA REINE	LASAGNES DU CHEF 	PANINI TOMATE MOZZARELLA	TAJINE DE BOULETTE D'AGNEAU AUX	
SALADE VERTE	SALADE VERTE	FRITES	SEMOULE	
-	-	-	LEGUMES TAJINE	
CRÈME DESSERT VANILLE	FROMAGES	BEIGNET AU CHOCOLAT	LAITAGE	
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	
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)



INTERNAT - RESTAURANT COLLEGE SAINT VINCENT DE PA

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 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
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	RAITA AUX OIGNONS ROUGES, MENTHE ET PAIN PITA	SALADE VERTE VINAIGRETTE	
SALADE DE BLE AU MAIS	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	SALADE DE CHOU BLANC AU CARI ET DATTE	OEUF DUR MAYONNAISE	
QUICHE AU FROMAGE	ROUGAIL SAUCISSE	POULET CHAI KORMA LAIT DE COCO ET PATATE DOUCE ET POMME DE TERRE ROTIE AU FOUR	FAJITAS DE BOEUF HACHE EPICE JAMBALAYA DE LEGUMES ET HARICOTS ROUGES	
SALADE VERTE	RIZ CRÉOLE	-	-	
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CRÈME AUX OEUFS	LASSI BANOFFEE DU CHEF 	FROMAGES	
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	
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).



BELGE

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
CONCOMBRE VINAIGRETTE	VELOUTE DE CHOUX DE BRUXELLE	POIREAUX VINAIGRETTE	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	
MORTADELLE	SALADE DE CHICONS EMMENTAL ET NOIX	SALADE DE PERLES A LA MIMOLETTE	HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES	
GRATIN MEXICAIN À LA VIANDE HACHÉE	MOULES	QUICHE AU THON TOMATE	CROQUE MONSIEUR CHÈVRE EMMENTAL	
RIZ	FRITES	PETITS POIS AUX OIGNONS	SALADE VERTE	
-	-	-	POTATOES	
COMPOTE DE POIRE	GAUFRE LIÉGEOISE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FROMAGES	
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	
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)