

REPAS À THÈME MONTAGNE

lundi 24 février fêtons les Modeste	mardi 25 février fêtons les Roméo	jeudi 27 février fêtons les Honorine	vendredi 28 février fêtons les Romain
BETTERAVE ROUGE	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE 	SALADE DE HARENG À L'HUILE	CAROTTES RAPEES
MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE MEXICAINE	COLESLAW PURPLE (CAROTTES LOCALES) 	TABOULÉ D'HIVER
CUISSÉ DE POULET AUX HERBES SAUCE BARBECUE	OMELETTE DU CHEF À LA CIBOULETTE 	FRICADELLE	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINÉ 
FILET DE HOKI MSC A L'ANETH 	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	FISH AND CHIPS DE COLIN MSC 	BOULETTES SOJA TOMATE BASILIC 
PETITS POIS CAROTTES	TORTIS	FRITES	BRUNOISE DE LÉGUMES
SEMOULE	FONDUE DE POIREAUX	SALADE VERTE	RIZ CRÉOLE
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	BEIGNET	LIÉGEOIS VANILLE
GAUFRE LIÉGEOISE	POIRE AU SIROP	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT BLANC

Repas végétarien



Pêche durable



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Collège St Exupéry
Période 4

lundi 03 mars fêtons les Guénolé	mardi 04 mars fêtons les Casimir	jeudi 06 mars fêtons les Colette	vendredi 07 mars fêtons les Félicité
FRIAND FROMAGE	SAUCISSON À L'AIL ET CONDIMENTS	BOUILLON DE LÉGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES A L'ANCIENNE 
POTAGE PARMENTIER	POIREAU VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	SARDINES À L'HUILE	SALADE D'ENDIVES LOCALES 
COLOMBO DE PORC LOCAL 	PAUPIETTE AU VEAU	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME 	BOULETTES TOMATES BASILIC 
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON 	MARMITTE DU PÊCHEUR MSC 	SAUCISSE FUMÉ	POISSON PANE
RIZ AU CURRY ET LAIT DE COCO	FONDUE D'EPINARDS	POMMES DE TERRE VAPEUR	CÉLERI LOCAL BRAISÉ 
BROCOLIS GRATINÉS	PÂTES	JARDINIERE DE LEGUME	SEMOULE
ASSORTIMENT DE FRUTIS DE SAISON	YAOURT LOCAL 	PUDDING AU CHOCOLAT DU CHEF	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	CREME DESSERT AU CAREMEL	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF

Repas végétarien



Pêche durable



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

lundi 10 mars fêtons les Vivien	mardi 11 mars fêtons les Rosine	jeudi 13 mars fêtons les Rodrigue	vendredi 14 mars fêtons les Mathilde
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	CAROTTES LOCALES RAPÉES VINAIGRETTE	CELERI LOCAL REMOULADE	CHOU ROUGE LOCAL AUX POMMES LOCALES
SALADE DE PÂTES	POTAGE DE LEGUMES LOCAUX	OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE CRÉCY
POULET LOCAL BASQUAISE	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL À L'INDIENNE	PANÉ MOELLEUX	POISSON MSC MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
FILET DE COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON	MERGUEZ	OMELETTE DU CHEF AUX OIGNONS
RIZ	CHOU-FLEUR LOCAL RÔTI AU PAPRIKA	SALSIFIS À L'ÉTUVÉ	SALADE VERTE
PIPERADE	BOULGOUR	SEMOULE	FRITES
POMME LOCALE AU FOUR	FROMAGE BLANC AU SPECULOOS	QUATRE QUARTS DU CHEF	SALADE DE FRUITS
VELOUTÉ DE FRUITS	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE POIRE	YAOURT AROMATISÉ

Repas végétarien



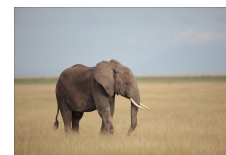
Produit Local



Pêche durable



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Collège St Exupéry
Période 4

REPAS À THÈME "AFRIQUE"

lundi 17 mars fêtons les Patrick	mardi 18 mars fêtons les Cyrille	jeudi 20 mars fêtons les Herbert	vendredi 21 mars fêtons les Clémence
PÊCHE AU THON	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE VERTE À L'AVOCAT	CHOU BLANC LOCAL FACON REMOULADE 
VELOUTÉ DE LÉGUMES LOCAUX 	CRÊPE FROMAGE	MÊLÉE D'AGRUMES ET CREVETTES	TERRINE DE LÉGUMES
ESCALOPE DE DINDE À LA NAPOLITAINE	FRICASSÉ DE POISSON MSC 	MAFÉ DE POULET	GALETTE MEXICAINE 
FILET DE LIEU MSC SAUCE OSEILLE 	SAUCE BOLOGNAISE	RAGOUT DE POISSON	PAUPIETTE AU SAUMON
POELEE DE CAROTTES LOCALES ET PANAIIS LOCAL 	FARFALLES	RIZ PILAF	SEMOULE
BOULGOUR	BRUNOISE DE LÉGUMES	RAGOÛT DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
ASSORTIMENT DE FRUTIS DE SAISON	FROMAGE BLANC À LA VERGEOISE	TARTE AU LAIT D'AFRIQUE DU SUD	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON
CRÈME AU CHOCOLAT	FLAN VANILLE	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	CREME AUX OEUF DU CHEF 
Repas végétarien  Produit Local  Pêche durable 			

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

lundi 24 mars fêtons les Catherine	mardi 25 mars fêtons les Annonciation	jeudi 27 mars fêtons les Rupert	vendredi 28 mars fêtons les Gontran
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	WRAPS AU THON ET CRUDITES	SALADE DE MAÏS	FRIAND AU FROMAGE
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	MORTADELLE ET CONDIMENTS	POIREAUX VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES
AIGUILLETES DE POULET LOCAL 	ESCALOPE DE PORC LOCAL GRATINÉ A LA MOUTARDE 	DAHL DE LENTILLES 	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE 
FILET DE HOKI MSC AUX EPICES 	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE TARTARE	CORDON BLEU	NUGGETS DE BLÉ 
PÂTES	HARICOTS BEURRE AU PAPRIKA	RIZ	DUO DE CHOUX-FLEURS LOCAUX ET BROCOLIS GRATINÉS 
ÉPINARDS À LA CRÈME	SEMOULE	SALADE VERTE	FRITES
FROMAGE BLANC A LA CASSONNADE	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	GÂTEAU AU CITRON DU CHEF 	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON
ASSORTIMENT DE FRUTIS DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	FLAN NAPPÉ Caramel	LIEGEOIS CHOCOLAT

Repas végétarien



Produit Local



Pêche durable



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Collège St Exupéry
Période 4

lundi 31 mars fêtons les Benjamin	mardi 01 avril fêtons les Hugues	jeudi 03 avril fêtons les Richard	vendredi 04 avril fêtons les Isidore
RADIS ROSE AU BEURRE	SALADE VERTE ET CROUTON	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CELERI LOCAL REMOULADE 
SALADE HARICOTS VERTS	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	QUINOA FACON TABOULE LIBANAIS	TARTE AU FROMAGE
SAUCE FROMAGÈRE 	MIJOTÉ DE POULET LOCAL SAUCE MIEL ET MOUTARDE 	SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE AU CHORIZO 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON 
SAUTÉ DE DINDE À LA CRÈME	NUGGETS DE POISSON	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 	OMELETTE FORESTIÈRE 
TORTIS	ÉPINARDS FONDANTS	CAROTTES LOCALES BRAISEES 	FRITES
BRUNOISE DE LÉGUMES	RIZ CRÉOLE	SEMOULE	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE
LIEGEOIS VANILLE	YAOURT LOCAL 	BAR BRETONNE	SALADE DE FRUITS DU CHEF 
ASSORTIMENT DE FRUTIS DE SAISON	COMPOTE DE POMMES LOCALES 	FLAN NAPPE CAMEL	YAOURT AROMATISE
Repas végétarien 	Produit Local 	Pêche durable 	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.