

# Menu Collège-Lycée Standard

Semaine du 03/05/2021 au 07/05/2021
































Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de tomates bio </p> <p> Vinaigrette bio balsamique  (Moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p> Poulet lbr  façon yassa (épices, moutarde, citron) (Moutarde, sulfites)</p> <p>Riz bio </p> <hr/> <p>Petit suisse nature bio  (Lait)</p> <p>Sucre de canne CE </p> <hr/> <p>Tarte au flan (Gluten, lait, œufs)</p> <hr/> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p>	<p>Concombre en rondelles</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes  (Moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p>Boulettes de bœuf CHAR   sauce tomate</p> <p>Pennes bio  (Gluten)</p> <hr/> <p>Édam (Lait)</p> <hr/> <p>Choix de fruit Ananas bio   Poire bio  </p> <hr/> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Houmous de carotte locale  et chip's de maïs (Lait)</p> <hr/> <p> Gâteau de courgette trio de fromage (Œufs bio  farine et lait locaux)  (Gluten, lait, œufs)</p> <hr/> <p>Fromage blanc bio local   (Lait)</p> <p>Confiture d'abricots bio </p> <hr/> <p>Choix de fruit : Orange bio   Kiwi bio  </p> <hr/> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p>	<p><b>*** Bar à plat ***</b></p> <p>Pizza tomate et fromage (Gluten, lait)</p> <hr/> <p>Meunière colin d'Alaska PMD </p> <p>Pavé de colin d'Alaska PMD  pané au riz soufflé (Gluten, poissons)</p> <p>Purée de potiron local et pommes de terre   (Lait)</p> <hr/> <p>Pont l'Evêque aop  (Lait)</p> <hr/> <p>Choix de fruit : Pomme bio locale   Banane bio  </p> <hr/> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p>	<p>Gaspacho de tomates  (Gluten)</p> <hr/> <p> Rôti de veau bio au jus   Petits pois extra fins</p> <hr/> <p>Yaourt nature local  (Lait)</p> <p>Miel</p> <hr/> <p>Choix de fruit Poire Ananas</p> <hr/> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p>

# Menu Collège-Lycée Standard

Semaine du 10/05/2021 au 14/05/2021

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p><b>*** Menu Végétarien - bar à fromage ***</b></p> <p>Concombre en rondelles</p> <p> Vinaigrette maison bio  (Moutarde, sulfites)</p> <p>Parmentier de lentilles vertes</p> <p>  (Lentilles bio locales)  (Lait)</p> <p>Coulommiers (Lait)</p> <p>Brie (Lait)</p> <p>Tomme blanche (Lait)</p> <p>Crème dessert à la vanille (Lait)</p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten) </p>	<p> Carottes râpées bio locales </p> <p> Vinaigrette bio et citron </p> <p>Sauté de bœuf lbr sauce façon orientale </p> <p>Légumes couscous bio  (Moutarde)</p> <p>Semoule bio  (Gluten)</p> <p> Fromage blanc bio local  (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p> Pomme bio au four</p> <p>Caramel liquide</p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten) </p>	<p>Salade de pâtes orientale bio (Gluten) </p> <p> Vinaigrette maison bio  (Moutarde, sulfites)</p> <p>Meunière colin d'Alaska PMD  (Gluten, lait, poisson)</p> <p> Carottes bio fraîches locales </p> <p>Cantal aop  (Lait)</p> <p>Choix de fruit : Pomme bio locale  </p> <p>Ananas bio </p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)  </p>	<p><b>***FERIE***</b></p>	<p><b>***PAS D'ECOLE***</b></p>

# Menu Collège-Lycée Standard

Semaine du 17/05/2021 au 21/05/2021

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de tomates bio </p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette </p> <p>(Moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p> Émincé de bœuf lbr sauce olives</p> <p>Haricots blancs persillés</p> <hr/> <p>Yaourt nature bio </p> <p>(Lait)</p> <p>Confiture d'abricots bio </p> <hr/> <p>Compote de pommes et abricots allégée en sucres</p> <hr/> <p>Baguette bio locale </p> <p>(Gluten)</p>	<p>Salade verte bio </p> <p> Vinaigrette maison bio </p> <p>(Moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p>Omelette bio </p> <p>(Lait, œufs)</p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p>Orge perlée bio </p> <p>(Gluten)</p> <hr/> <p>Coulommiers</p> <p>(Lait)</p> <hr/> <p>Choix de fruit Ananas bio </p> <p>Orange bio </p> <hr/> <p>Baguette bio locale </p> <p>(Gluten)</p>	<p> Salade de riz bio composée </p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote </p> <p>(Sulfites)</p> <hr/> <p> Pavé de merlu PMD au citron persillé </p> <p>(Poisson)</p> <p> Épinards branches à la crème</p> <p>(Lait)</p> <hr/> <p>Edam bio </p> <p>(Lait)</p> <hr/> <p>Choix de fruit : Poire bio </p> <p>Nectarine bio </p> <hr/> <p>Baguette bio locale </p> <p>(Gluten)</p>	<p>*** Bar à entrée ***</p> <p> Rillettes de sardine et céleri local </p> <p>(Céleri, lait, moutarde, œufs, poissons, sulfites)</p> <p> Guacamole au fromage blanc bio </p> <p>(Lait)</p> <p> Rillettes de maquereaux </p> <p>(Céleri, lait, moutarde, poissons, sulfites, œufs)</p> <p>Rôti de porc* lbr froid </p> <p>* Rôti de dinde lbr froid </p> <p> Ketchup </p> <p>(Sulfites)</p> <p> Salade de pâtes bio </p> <p>(Gluten)</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote </p> <p>(Sulfites)</p> <p>Mimolette</p> <p>(Lait)</p> <p>Choix de fruit : Pomme bio locale </p> <p>Kiwi bio </p> <p>Baguette bio locale </p> <p>(Gluten)</p>	<p> Carottes râpées bio locales </p> <p> Vinaigrette bio balsamique </p> <p>(Moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p>Beignets de calamar </p> <p>(Mollusque, gluten)</p> <p>Sauce crème ciboulette </p> <p>(Lait, moutarde, sulfites)</p> <p>Haricots beurre persillés </p> <hr/> <p>Saint Nectaire aop </p> <p>(Lait)</p> <hr/> <p> Gâteau au fromage blanc </p> <p>(farine locale, œufs bio)</p> <p>(Gluten, lait, œufs)</p> <hr/> <p>Baguette bio locale </p> <p>(Gluten)</p>

# Menu Collège-Lycée Standard

Semaine du 24/05/2021 au 28/05/2021

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>***<b>FERIE</b>***</p>	<p>Pastèque bio </p> <p>Merguez <i>(Moutarde)</i></p> <p> Purée de pommes de terre bio locales  </p> <p><i>(Lait)</i></p> <p>Fromage blanc bio local  </p> <p><i>(Lait)</i></p> <p>Coulis de mangue</p> <p>Cubes de pêche au sirop</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i>  </p>	<p>Salade de betteraves rouges</p> <p> Vinaigrette maison bio  <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p>Sauté de veau bio  sauce fermière</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Camembert bio  <i>(Lait)</i></p> <p>Choix de fruit Ananas bio  Pomme bio </p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i>  </p>	<p>*** <b>Menu Végétarien - les pas pareille</b> ***</p> <p>Concombre en rondelles</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes  <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p> Penne semi-complète bio  sauce lentilles corail et maïs <i>(Gluten, lait, moutarde)</i></p> <p>Édam <i>(Lait)</i></p> <p> Purée de pomme fraîche bio  parfumée à la cannelle</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i>  </p>	<p>*** <b>Rdv des copains</b> ***</p> <p> Taboulé aux raisins secs (semoule BIO)  <i>(Gluten)</i></p> <p>Kebab volaille <i>(Gluten, lait)</i></p> <p>Sauce façon samourai  <i>(Gluten, lait, moutarde, oeufs, sulfites)</i></p> <p>Pain pita <i>(Gluten)</i></p> <p>Salade de tomates</p> <p>Maïs</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Vinaigrette bio cumin et coriandre <i>(Moutarde, sulfites)</i>  </p> <p>Gouda <i>(Lait)</i></p> <p>Choix de fruit : Fraises et dosette de sucre blanc</p> <p>Banane bio </p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i>  </p>



# Menu Collège-Lycée Standard

Semaine du 07/06/2021 au 11/06/2021

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade iceberg et maïs</p> <p> Vinaigrette maison bio  (Moutarde, sulfites)</p> <p> Sauté de porc *lbr sauce soja (Gluten, soja)</p> <p> *Sauté de dinde lbr sauce soja (Gluten, soja)</p> <p>Fusilli bio  (Gluten)</p> <p>Pont l'Evêque aop  (Lait)</p> <p>Choix de fruit :</p> <p>Pomme bio locale  </p> <p>Nectarine bio </p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p>Pastèque bio </p> <p>Pavé de merlu PMD sauce basilic  (Poissons, gluten, lait)</p> <p>Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)  </p> <p>Fromage blanc bio local  (Lait)</p> <p>Coulis de fruits rouges</p> <p>Choix de fruit</p> <p>Pêche</p> <p>Pastèque</p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Salade verte bio </p> <p> Vinaigrette maison bio  (Moutarde, sulfites)</p> <p>Lasagne ricotta épinard  (Épinards locaux)  (Gluten, lait)</p> <p>Gouda bio  (Lait)</p> <p> Purée de pomme bio parfumée à la vanille </p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten) </p>	<p><b>*** Au Revoir Aux Grands ***</b></p> <p>Concombre en rondelles</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes  (Moutarde, sulfites)</p> <p>Hot Dog (Céleri, moutarde, sulfites, gluten)</p> <p>*Hot Dog (volaille) (Céleri, moutarde, sulfites, gluten)</p> <p>Batavia</p> <p>Potatoes</p> <p>Édam (Lait)</p> <p>Choix de fruit :</p> <p>Pêche bio  </p> <p>Nectarine bio </p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten) </p>	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>*Pâté de mousse de canard (Lait, œufs)</p> <p>Rôti de veau bio  sauce forestière (oignon, champignon, carotte, ail) (Sulfites)</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p. pois, h. vert, navet)</p> <p>Yaourt nature local  (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p>Brownie (Fruits à coques, gluten, œufs, soja)</p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten) </p>



# Menu Collège-Lycée Standard


Semaine du 14/06/2021 au 18/06/2021


Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.



## LUNDI



### \*\*\* Fêtes des fruits et légumes frais \*\*\*

Carottes râpées  
Vinaigrette bio cumin et coriandre  
 (Moutarde, sulfites) 

Brandade de poisson PMD   
(purée BIO)  
(Gluten, lait, poissons)


Cantal aop   
(Lait)


Choix de fruit  
Pêche bio   
Pastèque bio 

Baguette bio locale    
(Gluten)


## MARDI

### \*\*\* Fêtes des fruits et légumes frais \*\*\*


Melon bio 


Émincé de bœuf lbr   
sauce olives



Duo de carottes orange et jaune

Semoule bio   
(Gluten)

Brie  
(Lait)


Yaourt nature bio   
(Lait)


Confiture d'abricots bio 


Baguette bio locale    
(Gluten)

## MERCREDI



### \*\*\* Fêtes des fruits et légumes frais - Menu Végétarien \*\*\*

Concombre bio tzaziki   
(Lait, sulfites)

Dauphinois bio de courgettes bio au basilic   
(Lait)



Coulommiers bio   
(Lait)


Fraises et crumble  
(Fruits à coques, gluten)



Baguette bio locale    
(Gluten)



## JEUDI


### \*\*\* Fêtes des fruits et légumes frais \*\*\*

Tomate bio Locale  

Vinaigrette bio balsamique   
(Moutarde, sulfites)



Rôti de porc\* lbr sauce cheese'mental    
(Lait)

\*Rôti de dinde lbr sauce cheese'mental    
(Lait)

Riz complet bio 



Gouda  
(Lait)



Smoothie abricot pomme

Baguette bio locale  
(Gluten)  


## VENREDI


### \*\*\* Fêtes des fruits et légumes frais - Bar à salade \*\*\*


Taboulé aux raisins secs   
(semoule BIO)   
(Gluten)

Salade de riz bio composée  



Nuggets de poulet  
(Gluten)

Épinards branches locales   
à la crème  
(Lait)

Yaourt nature local de Sigy   
(Lait)

Coulis fraise et menthe 

Choix de fruit :  
Banane  
Pastèque

Baguette bio locale    
(Gluten)



# Menu Collège-Lycée Standard



Semaine du 21/06/2021 au 25/06/2021

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Carottes râpées bio locales </p> <p>Vinaigrette bio au basilic  </p> <p>(Sulfites)</p> <p>Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO)  </p> <p>(Céleri, gluten, moutarde, soja)</p> <p>Brie (Lait)</p> <p>Choix de fruit : Nectarine bio  Kiwi bio </p> <p>Pain de campagne bio local  </p> <p>(Gluten)</p>	<p>Samoussa de légumes  </p> <p>Pavé de merlu PMD sauce fines herbes  </p> <p>(Poissons, lait, gluten)</p> <p>Coquillettes bio  (Gluten)</p> <p>et emmental râpé bio  (Lait)</p> <p>Choix de fruit : Pomme bio locale   Abricot bio </p> <p>Pain de campagne bio local  </p> <p>(Gluten)</p>	<p>Melon bio </p> <p>Rôti de dinde 1br sauce échalote  (Lait)</p> <p>Haricots verts extra fins locaux </p> <p>Riz bio </p> <p>Saint Paulin (Lait)</p> <p>Yaourt nature bio local (Lait) </p> <p>Sucre roux</p> <p>Pain de campagne bio local  </p> <p>(Gluten)</p>	<p><b>*** Bar à entrée ***</b></p> <p>Rillettes de sardine et céleri local  </p> <p>(Céleri, lait, moutarde, œufs, poissons, sulfites)</p> <p>Guacamole au fromage blanc bio  (Lait)</p> <p>Rillettes de thon  (Lait, moutarde, œufs, poissons, sulfites)</p> <p>Sauté d'agneau 1br sauce printanière  </p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>Fromage blanc bio  </p> <p>Coulis de fruits rouges</p> <p>Pain de campagne bio local  </p> <p>(Gluten)</p>	<p><b>*** Les pas pareilles ***</b></p> <p>Concombre local en rondelles </p> <p>Sauce fromage blanc, menthe  </p> <p>Jambon blanc* 1br  </p> <p>*Jambon de dinde 1br</p> <p>Poêlée d'été (duo de courgettes, haricot plat et maïs)</p> <p>Gouda (Lait)</p> <p>Clafoutis myrtille  </p> <p>(farine locale)  </p> <p>Pain de campagne bio local  </p> <p>(Gluten)</p>







# Menu Collège-Lycée Standard



Semaine du 28/06/2021 au 02/07/2021

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Melon charentais</p> <p>🍴</p> <p>🌱 Pâtes bio  sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal)   (Gluten, soja)</p> <p>🍴</p> <p>Camembert   (Lait)</p> <p>🍴</p> <p>Yaourt nature local </p> <p>(Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p>🍴</p> <p>Baguette bio locale   (Gluten)  </p>	<p> Carottes râpées bio locales </p> <p>🌱 Vinaigrette maison bio    (Moutarde, sulfites)</p> <p>🍴</p> <p>Boulettes de boeuf CHAR sauce tomate </p> <p>🌱 Riz bio façon espagnole    (Céleri)</p> <p>🍴</p> <p>Mousse au chocolat au lait   (Lait)</p> <p>🍴</p> <p>Abricots au sirop</p> <p>🍴</p> <p>Baguette bio locale     (Gluten)</p>	<p>Crêpe au fromage   (Gluten, lait, œufs)</p> <p>🍴</p> <p>Filet de limande PMD    sauce citron    (Poissons, céleri, gluten, lait)</p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p>Boulgour bio    (Gluten)</p> <p>🍴</p> <p>Saint nectaire aop   (Lait) </p> <p>🍴</p> <p>Choix de fruit :   Ananas bio    Melon bio </p> <p>🍴</p> <p>Baguette bio locale     (Gluten)</p>		