



Menus Collège Charles III

Semaine du 30 septembre au 04 Octobre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de boulgour Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Toast de chèvre Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Cervelas Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Pizza Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)
Sauté de veau marengo Rôti de dinde au jus	Filet de poisson sauce safrané Nuggets de volaille, citron	Alouette de bœuf sauce tomate Calamars à la romaine, citron	Brochette de poisson pané, citron Escalope de volaille sauce suprême
Riz Purée d'haricots verts	Pommes rissolées Barigoule de légumes	Semoule Ratatouille	Gnocchis, emmental râpé Brocolis vapeur
Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)
Beignet au chocolat Fromage blanc, crème de marron Corbeille de fruits frais	Glace Compote de pomme Corbeille de fruits frais	Flan pâtissier Fromage blanc, miel Corbeille de fruits frais	Compote pomme/fraise Mousse au chocolat Corbeille de fruits frais

Viande Bovine Française



Label Rouge



Agriculture Biologique



Fabrication maison



Produit local










































Du pain est servi à tous les repas



Menus Collège Charles III

Semaine du 07 au 11 octobre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Quiche</p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Mortadelle</p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Petit grillé au fromage </p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>
<p>Porc au caramel </p> <p>Filet de poisson frais</p>	<p>  Couscous boulettes de bœuf, merguez</p> <p>Filet de maquereau grillé</p>	<p>Poulet basquaise </p> <p>Filet de poisson munière, citron</p>	<p>Filet de merlu sauce vierge </p> <p>Escalope viennoise, citron</p>
<p>Riz Taï </p> <p>Wok de légumes </p>	<p>Semoule couscous </p> <p>Légumes couscous </p>	<p>Farfalles, emmental râpé</p> <p>Epinards branche béchamel  </p>	<p>Blé pilaf </p> <p>Gratin de chou fleur & pommes de terre </p>
<p>Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)</p> 	<p>Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)</p>  	<p>Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)</p> 	<p>Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)</p>  
<p>Compote pomme/banane Crème caramel Corbeille de fruits frais </p>	<p>Marbré au chocolat Fromage blanc, coulis de fruits rouges Corbeille de fruits frais  </p>	<p>Mini chou vanille, coulis de chocolat Fromage blanc, confiture Corbeille de fruits frais </p>	<p>Compote tous fruits Liégeois au chocolat Corbeille de fruits frais  </p>

Viande Bovine Française



Fabrication maison



Label Rouge




Produit local



Agriculture Biologique



Du pain  est servi à tous les repas



Menus Collège Charles III

Semaine du 14 au 18 octobre 2024

Escale Automnale



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Bruschetta Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Pissaladière Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Quinoa composé Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)
Filet de poisson à l'indonésienne Crêpe jambon/fromage	Sauce carbonara Pilon de poulet rôti	Omelette nature Petit salé aux lentilles	Nuggets de poisson , citron Filet mignon de porc au jus
Purée de patate douce Poêlée campagnarde	Tagliatelles, emmental râpé Mousse de potiron	Lentilles cuisinées Poêlée de légumes automnale	Riz Haricots verts extra fins
Bar blanc (assortiment de fromages & laitages) 	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages) 	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages) 	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)
Eclair au chocolat Fromage blanc, crème de marron Corbeille de fruits frais	Compote pomme/abricot Ile flottante Corbeille de fruits frais	Compote pomme/fraise Flan vanille nappé caramel Corbeille de fruits frais	Cake aux poires Fromage blanc aux copeaux de chocolat Corbeille de fruits frais

Viande Bovine Française



Label Rouge



Agriculture Biologique



Fabrication maison



Produit local



Du pain est servi à tous les repas



Menus Collège Charles III

Semaine du 21 au 22 octobre 2024





LUNDI REPAS USA	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuitités, légumineuses)  </p>	<p>Assortiment d'hors d'œuvres</p> <p>  </p>		
<p> Hamburger de bœuf </p> <p>Fish & chips</p>	<p>Cabillaud sauce crème ciboulette </p> <p>Sauté de porc forestier </p>	<p>VACANCES DE LA TOUSSAINT</p>	<p>VACANCES DE LA TOUSSAINT</p>
<p>Potatoes</p> <p>Brocolis vapeur</p>	<p>Semoule </p> <p>Tomates à la provençale </p>		
<p>Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)</p> <p></p>	<p>Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)</p> <p> </p>		
<p>Donuts</p> <p>Fromage blanc au miel Corbeille de fruits frais </p>	<p>Assortiment de desserts</p> <p> </p>		


Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique 

Du pain  est servi à tous les repas