



Menus Collège Charles III

Semaine du 04 au 08 novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec, cornichons, beurre Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Mini bruschetta Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Taboulé Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Quiche lorraine Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)
Quenelles nature sauce nantua Travers de porc sauce barbecue	Sauté de dinde au curry Filet de colin sauce beurre blanc	Daube de bœuf Cordon bleu, citron	Calamars à la romaine, citron Rôti de porc au jus
Riz Carottes persillées	Tortis, emmental râpé Purée de potiron	Gnocchis, emmental râpé Petits pois carottes cuisinés	Pommes sautées 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)
Beignet au chocolat Fromage blanc, crème de marron Corbeille de fruits frais	Liégeois à la vanille 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

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pair est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables

Origine France



Menus Collège Charles III

Semaine du 11 au 15 novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS NATIONAL	VENDREDI
<p>Salade de riz exotique </p> <p>Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses) </p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses) </p>	<p>Pissaladière Monégasque Tomate mozzarella Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses) </p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses) </p>
<p> Omelette au fromage </p> <p> Nuggets de volaille, citron</p>	<p> Boulettes de bœuf sauce niçoise </p> <p> Merlu sauce agrumes </p>	<p> Trilogie de pâtes farcies & leurs sauces </p> <p> Filet de morue à la Monégasque </p>	<p> Filet de poisson pané, citron </p> <p> Escalope de volaille sauce forestière</p>
<p>Pommes rissolées</p> <p>Fondue de poireaux </p>	<p>Semoule </p> <p>Brocolis vapeur</p>	<p>Emmental râpé</p> <p>Poêlée de légumes frais </p>	<p>Riz</p> <p> Epinards branche béchamel </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>Mini chou vanille, coulis de chocolat Fromage blanc, brisure d'oréo Corbeille de fruits frais </p>	<p>Carré framboise Fromage blanc, brisure de spéculoos Panna cotta aux fruits rouges Corbeille de fruits frais </p>	<p>Compote de pomme Liégeois au chocolat Corbeille de fruits frais </p>
<p>Viande Bovine Française </p> <p>Fabrication maison </p>	<p>Label Rouge </p> <p>Produit local </p>	<p>Agriculture Biologique </p> <p>Du pain est servi à tous les repas</p>	<p>Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables </p> <p>Origine France </p>



Menus Collège Charles III

Semaine du 18 au 22 novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Grillé au fromage Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)		Salade de pâtes Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Jambon beurre Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)
Chicken wings Jambon braisé	FETE NATIONALE	Paupiette de veau sauce chasseur Filet de poisson sauce crème estragon	Filet de lieu sauce vierge Escalope viennoise, citron
Purée de pommes de terre Poêlée campagnarde		Riz Mélange de légumes	 Farfalles au pistou, emmental râpé Purée de courgettes
Bar blanc (assortiment de fromages & laitages) 		Bar blanc (assortiment de fromages & laitages) 	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)
Barre bretonne Fromage blanc, crème de marron Corbeille de fruits frais		Compote pomme/fraise Flan vanille nappé caramel Corbeille de fruits frais	Tarte aux pommes Fromage blanc aux copeaux de chocolat Corbeille de fruits frais

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pair est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables





















































Origine France



Menus Collège Charles III

Semaine du 25 au 29 novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS ANTILLAIS	VENDREDI
<p>Pâté de foie, cornichons</p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Toast de chèvre </p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Accras de morue</p> <p>Salade créole  Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Taboulé </p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>
<p> Sauté de porc à la provençale </p> <p>Filet de maquereau sauce moutarde </p>	<p> Saucisse de francfort</p> <p> Merlu sauce miso </p>	<p> Colombo de poulet à l'Antillaise </p> <p>Filet de poisson frais </p>	<p> Beignets de poisson, citron</p> <p> Bolognaise de bœuf </p>
<p>Semoule </p> <p>Brocolis vapeur</p>	<p>Lentilles cuisinées </p> <p>Frites</p> <p>Wok de légumes </p>	<p>Riz créole </p> <p>Achard de légumes </p>	<p>Penne, emmental râpé</p> <p>Haricots verts extra fins</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>Eclair au chocolat</p> <p>Fromage blanc au miel</p> <p>Corbeille de fruits frais </p>	<p>Crème vanille</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Corbeille de fruits frais  </p>	<p>Tarte à la noix de coco</p> <p>Fromage blanc, confiture</p> <p>Corbeille de fruits frais </p>	<p>Mousse au chocolat</p> <p>Compote pomme/banane</p> <p>Corbeille de fruits frais  </p>
<p>Viande Bovine Française </p> <p>Fabrication maison </p>	<p>Label Rouge </p> <p>Produit local </p>	<p>Agriculture Biologique </p> <p>Du pair  est servi à tous les repas</p>	<p>Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables </p> <p>Origine France </p>