



Menus Collège Charles III

Semaine du 02 au 06 décembre 2024
































LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Saucisson sec, cornichons Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Friand au fromage Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Salade de pâtes Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)
 Rôti de dinde au jus Filet de poisson pané, citron	Raviolis de boeuf sauce tomate, emmental râpé Filet de loup sauce safranée	 Pilon de poulet rôti Sauce carbonara	 Cari de poisson Nuggets de volaille
Purée de pommes de terre Chou fleur béchamel	Pâtes Trio de légumes	Gnocchis, emmental râpé Haricots verts	Riz Poêlée campagnarde
Bar blanc (assortiment de fromages & laitages) 	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages) 	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages) 	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)
Compote pomme/fraise Flan vanille nappé caramel Corbeille de fruits frais	Tranche marbrée Fromage blanc, brisure de spéculoos Corbeille de fruits frais	Compote pomme/abricot Liégeois à la vanille Corbeille de fruits frais	Beignet au chocolat Fromage blanc, crème de marron Corbeille de fruits frais
Viande Bovine Française Fabrication maison	Label Rouge Produit local	Agriculture Biologique Du pain est servi à tous les repas	Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables Origine France



Menus Collège Charles III

Semaine du 09 au 13 décembre 2024





LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Quiche lorraine</p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Pâté de campagne, cornichons</p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Tarte tomate mozzarella basilic </p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>
	<p> Rôti de porc au jus</p> <p> Filet de poisson meunière, citron</p>	<p> Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p> Filet de lieu sauce vierge</p>	<p>Calamars à la romaine sauce tartare</p> <p>Colombo de volaille </p>
	<p>Pommes sautées</p> <p> Epinards branche béchamel </p>	<p> Tortis, emmental râpé</p> <p>Brocolis vapeur</p>	<p>Semoule</p> <p> Carottes braisées</p>
	<p>Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)</p> <p> </p>	<p>Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)</p> <p> </p>	<p>Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)</p> <p></p>
	<p>Compote de pomme</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Corbeille de fruits frais  </p>	<p>Donuts</p> <p>Fromage blanc, confiture</p> <p>Corbeille de fruits frais </p>	<p>Compote pomme/banane</p> <p>Crème caramel</p> <p>Corbeille de fruits frais  </p>


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 16 au 20 décembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE NOEL	VENREDI
<p>Salade de pâtes </p> <p>Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses) </p>	<p>Jambon beurre</p> <p>Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses) </p>	<p>Toasts de mousse de canard & saumon fumé </p> <p>Salade de Noël Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses) </p>	<p>Salade de riz </p> <p>Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses) </p>
<p>Sauté de porc sauce tomate </p> <p>Nuggets de poisson, citron</p>	<p>Chicken wings</p> <p>Omelette au fromage </p>	<p> Fricassée de volaille sauce grand veneur </p> <p> Feuilleté au poisson blanc </p>	<p> Filet de merlu sauce crème ciboulette </p> <p>Cordon bleu</p>
<p>Riz </p> <p>Endives braisées </p>	<p>Coquillettes sauce tomate </p> <p>Gratin de potiron </p>	<p>Pommes duchesse</p> <p>Poêlée de légumes frais </p>	<p>Purée de pommes de terre</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, miel</p> <p>Corbeille de fruits frais </p>	<p>Compote pomme/abricot</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Corbeille de fruits frais </p>	<p>Gâteau de Noël</p> <p>Clémentine Corse</p> <p>Chocolat de Noël</p> <p>Fromage blanc, crème de marron</p>	<p>Compote pomme/cassis</p> <p>Ile Flottante</p> <p>Corbeille de fruits frais </p>

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables

Origine France