



# Menus Collège Charles III

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Saucisson sec, cornichons, beurre Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Salade de pâtes Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Pissaladière maison Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)
Jambon braisé sauce madère  Emincé de dinde sauce suprême	Cordon bleu Bolognaise de bœuf 	Colombo de porc  Filet de poisson pané, citron	Crêpe jambon/fromage Filet de loup sauce estragon
Purée de pommes de terre Brocolis vapeur	Coquillettes, emmental râpé Gratin de chou-fleur & pommes de terre	Semoule Haricots verts extra-fins	Riz Ratatouille
Bar blanc (assortiment de fromages & laitages) 	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages) 	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages) 	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages) 
Corbeille de fruits frais Compote pomme/banane Crème caramel	Corbeille de fruits frais Eclair au chooclat Fromage blanc, confiture	Corbeille de fruits frais Galette des Rois Fromage blanc, brisure de spéculoos	Corbeille de fruits frais Compote de pomme Mousse au chocolat
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 13 au 17 Janvier 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI JOURNEE DU GOUT MONEGASQUE	VENDREDI
<p>Friand au fromage</p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Salade de riz </p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Crème de chou rouge  Jambon beurre</p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>
<p> Saucisse de Francfort </p> <p>Filet de colin sauce beurre blanc</p>	<p>Paupiette de veau sauce forestière </p> <p>Fingers de poisson citron</p>	<p> Filet de poisson frais, grenade</p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p>	<p> Rôti de dinde au jus</p> <p>Filet de poisson meunière, citron </p>
<p>Lentilles cuisinées </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Purée de potiron</p>	<p> Tortis, emmental râpé</p> <p>Poêlée campagnarde</p>	<p>Semoule</p> <p>Mélange de légumes (haricots plats, duo de carottes)</p>	<p>Riz</p> <p> Epinards branche béchamel </p>
<p>Bar blanc (assortiment de fromages &amp; laitages)</p> <p> </p>	<p>Bar blanc (assortiment de fromages &amp; laitages)</p> <p> </p>	<p>Bar blanc (assortiment de fromages &amp; laitages)</p> <p> </p>	<p>Bar blanc (assortiment de fromages &amp; laitages)</p> <p></p>
<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Compote pomme/fraise</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Flan pâtissier</p> <p>Fromage blanc, miel</p>	<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Salade de fruits au jus de grenade </p> <p>Gaufre - Fromage blanc, brisure d'oreo</p>	<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Compote pomme/abricot</p> <p>Crème dessert vanille</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 20 au 24 Janvier 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
<p>Pâté de campagne, cornichons</p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Croque monsieur</p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Bruschetta maison  Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Taboulé  Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>
<p> Rôti de bœuf au jus</p> <p>Sauce carbonara </p>	<p> Sauté de poulet au curry </p> <p> Beignets de poisson, citron</p>	<p>Travers de porc sauce barbecue </p> <p>Omelette au fromage </p>	<p>Chicken wings </p> <p>Filet de maquereau à la moutarde</p>
<p>Penne, emmental râpé</p> <p>Haricots verts </p>	<p>Riz </p> <p>Purée de brocolis</p>	<p>Gnocchis, emmental râpé</p> <p>Petits pois carottes cuisinés  </p>	<p>Pommes sautées</p> <p>Wok de légumes </p>
<p>Bar blanc (assortiment de fromages &amp; laitages) </p>	<p>Bar blanc (assortiment de fromages &amp; laitages)  </p>	<p>Bar blanc (assortiment de fromages &amp; laitages)  </p>	<p>Bar blanc (assortiment de fromages &amp; laitages) </p>
<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Muffin</p> <p>Fromage blanc, brisure de granola</p>	<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Compote pomme/cassis</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Compote pomme/banane</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p>Fromage blanc, crème de marron</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 

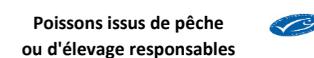


# Menus Collège Charles III

Semaine du 27 au 31 Janvier 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Pizza Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Mortadelle, cornichons Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Grillé au fromage Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)
FERIE	Steak haché de bœuf Poulet rôti	Nuggets de volaille Filet de lieu sauce safranée	Calamars à la romaine, sauce tartare Emincé de porc à la niçoise
	Frites Purée de courgettes	Riz Brocolis vapeur	Farfalles, emmental râpé Carottes vichy
	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)
	Corbeille de fruits frais Compote de pomme Crème dessert au chocolat	Corbeille de fruits frais Donuts Fromage blanc, coulis de fruits rouge	Corbeille de fruits frais Compote pomme/abricot Liégeois à la vanille



Du pain est servi à tous les repas

