




















































# Menus Collège Charles III

Semaine du 03 au 07 Février 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI DETOUR EN ASIE	VENDREDI
<p>Taboulé </p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Croque-Monsieur</p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Nems, menthe, salace verte </p> <p>Salade chinoise (carottes  , chou chinois, soja)</p> <p>Salad'bar   (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)</p>	<p>Assortiment d'hors d'œuvres   </p>
<p>Raviolis de bœuf sauce tomate, emmental râpé</p> <p>Escalope de porc au jus </p>	<p>Cordon bleu </p> <p>Colin sauce crème </p>	<p>Mini sauté de poulet à la chinoise </p> <p>Filet de poisson frais sauce aigre douce </p>	<p>Colombo de porc </p> <p>Filet de poisson pané, citron </p>
<p>Pâtes</p> <p>Gratton de potiron </p>	<p>Pommes rissolées</p> <p>Haricots verts </p>	<p>Riz  parfumé </p> <p>Wok de légumes </p>	<p>Semoule</p> <p>Carottes vichy</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>Fromage blanc, brisure de spéculos Crêpe de la chandeleur</p>	<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Ile flottante Compote pomme/fraise</p>	<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Fromage blanc, coulis exotique Salade de fruits exotique Tarte à la noix de coco</p>	<p>Assortiments de desserts   </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

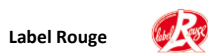
Semaine du 24 au 28 Février 2025



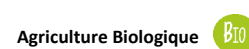
LUNDI ESCALE HIVERNALE	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Assiette de charcuterie (saucisson sec, jambon cru, cornichons)</p> <p>Salade montagnarde (feuilles de chêne, lardons, œuf dur, croûtons)</p> <p>Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)</p>	<p>Pizza</p> <p>Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)</p>	<p>Pissaladière</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>Saucisse Diot</p> <p>Steak haché de bœuf</p>	<p>Omelette au fromage</p> <p>Sauce carbonara</p>	<p>Daube de boeuf</p> <p>Filet de poisson meunière, citron</p>	<p>Nuggets de volaille</p> <p>Filet de maquereau sauce moutarde</p>
<p>Pommes paillasson</p> <p>Purée de potiron</p>	<p>Farfalles, emmental râpé</p> <p>Petits pois carottes cuisinés</p>	<p>Gnocchis, emmental râpé</p> <p>Poêlée de carottes, navets &amp; chou-fleur</p>	<p>Riz</p> <p>Brocolis vapeur</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>Tarte myrtille/Tarte aux pommes</p> <p>Fromage blanc, crème de marron</p>	<p>Corbeille de fruits frais</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Corbeille de fruits frais</p> <p>Compote pomme/banane</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Corbeille de fruits frais</p> <p>Gaufre</p> <p>Fromage blanc, brisure d'oreo</p>



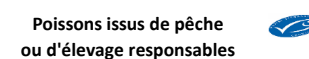
Fabrication maison



Produit local



Du pair est servi à tous les repas



Origine France