



Menus Collège Charles III

Semaine du 31 mars au 06 avril 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidés, légumineuses)  Rosette, cornichon 	Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidés, légumineuses)  Taboulé 	Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidés, légumineuses)  Toast de chèvre 	Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidés, légumineuses)  Saucisson sec, cornichons, beurre 
Cordon bleu, citron  Curry de poisson	Sauce carbonara  Filet de maquereau grillé	Cuisse de poulet rôtie au jus Saucisse de Francfort	Beignets de poisson, citron  Boulettes de bœuf en sauce 
Riz  Chou fleur béchamel 	Tortis, emmental râpé  Ratatouille	Frites Brocolis du Chef 	Fondue de poireaux  Semoule
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 Liégeois à la vanille  Compote de pomme 	Corbeille de fruits frais  Fromage blanc, confiture Gaufre Fantasia 	Corbeille de fruits frais  Mousse au chocolat Compote pomme/banane 	Corbeille de fruits frais  Fromage blanc au coulis exotique Muffin aux pépites de 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 21 au 25 avril 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE Pâques	VENDREDI
	Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidés, légumineuses) Pizza	Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidés, légumineuses) Salade de Pâques (salade verte LOCAL, tomate, œuf dur, fèves, asperges)	Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidés, légumineuses) Salade de pâtes
	Rôti de porc au jus Sauté de volaille à l'indienne	Canard à l'orange Filet de poisson frais	Filet de poisson pané, citron Daube de bœuf
FÉRIÉ LUNDI DE Pâques	 Coquillettes, emmental râpé Petits pois carottes	Pommes noisettes Poêlée de légumes printanière fraîche	Gnocchis, emmental râpé Epinards branche béchamel
	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)
	Corbeille de fruits frais Compote pomme/fraise Ile flottante	Corbeille de fruits frais Fromage blanc, brisure de spéculos Nid de Pâques Chocolat de Pâques	Corbeille de fruits frais Compote de pomme Liégeois au chocolat

Viande Bovine Française



Label Rouge



Agriculture Biologique



Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables



Fabrication maison



Produit local



Du pain est servi à tous les repas



Origine France





Menus Collège Charles III

Semaine du 28 avril au 02 mai 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidés, légumineuses) Friand au fromage	Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidés, légumineuses) Salade de quinoa		Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidés, légumineuses) Saucisson sec, cornichons, beurre
Emincé de porc mariné aux champignons Calamars à la Romaine, sauce tartare	Raviolis de bœuf sauce tomate, emmental râpé Omelette au fromage		Penne au saumon, emmental râpé Nuggets de volaille
Riz Jeunes carottes confites	Pâtes Mélange de légumes (haricots plats, duo de carottes)	FÉRIÉ	Penne Haricots verts extra fins
Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)		Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)
Corbeille de fruits frais Flan pâtissier Fromage blanc, copeaux de chocolat	Corbeille de fruits frais Compote pomme/abricot Flan vanille nappé caramel		Corbeille de fruits frais Tarte au chocolat Fromage blanc, crème de marron

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

