



# Menus Collège Charles III

Semaine du 05 au 09 mai 2025



LUNDI	MARDI REPAS LIBANAIS	JEUDI	VENDREDI
  Salad'bar (assortiment de crudités, cuités, légumineuses)  Pizza	  Salad'bar (assortiment de crudités, cuités, légumineuses) <b>Taboulé Libanais</b> 	  Salad'bar (assortiment de crudités, cuités, légumineuses)    Mini bruschetta 	  Salad'bar (assortiment de crudités, cuités, légumineuses)  Pâté de campagne, cornichons
 Veau à la provençale  Fingers de poisson, citron	 <b>Boulettes de bœuf façon libanaise</b> <b>Poisson frais au cumin à la libanaise</b> 	Jambon braisé sauce madère  Chicken wings	 Filet de poisson meunière, citron  Blanquette de volaille 
Riz  Wok de légumes 	Semoule  <b>Haricots plats à la tomate à la libanaise</b> 	Purée de pommes de terre Brocolis, huile d'olive	Coquillettes, emmental râpé 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)  
  Corbeille de fruits frais Mousse au chocolat Compote de pomme 	  Corbeille de fruits frais <b>Flan libanais à la fleur d'oranger</b>  Compote pomme/fraise	  Corbeille de fruits frais Beignet au chocolat Fromage blanc, confiture	  Corbeille de fruits frais Fromage blanc brisure de spéculos Gaufre

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 12 au 16 mai 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salad'bar (assortiment de crudités, cuités, légumineuses)  Quiche lorraine	 Salad'bar (assortiment de crudités, cuités, légumineuses)  Taboulé	 Salad'bar (assortiment de crudités, cuités, légumineuses)  Toast de chèvre	 Salad'bar (assortiment de crudités, cuités, légumineuses)  Salade de quinoa
 Saucisse de Francfort Filet de colin sauce beurre blanc 	 Paupiette de veau sauce chasseur Rôti de dinde au jus	 Daube de bœuf  Cordon bleu	 Beignets de poisson citron  Rôti de porc au jus
Pommes rissolées Purée de carottes	Tort  emmental râpé Haricots verts extra fins	Gnocchis, emmental râpé Gratin de chou-fleur	Riz Epinards branche  béchamel
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 Liégeois chocolat	 Corbeille de fruits frais Fromage blanc brisure d'oreo Gaufre au sucre	 Corbeille de fruits frais Fromage blanc au miel  Cake au chocolat	 Corbeille de fruits frais Compote de pomme Flan vanille nappé caramel

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 19 au 20 mai 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
  <p>Salad'bar (assortiment de crudités, cuitités, légumineuses)</p>  <p>Pizza</p>	  <p>Salad'bar (assortiment de crudités, cuitités, légumineuses)</p>  <p>Saucisson sec, cornichons</p>		
<p>Bolognaise de bœuf</p>   <p>Filet de maquereau sauce moutarde</p> 	<p>Nuggets de volaille</p> <p>Omelette  au fromage </p>		
<p>Penn , emmental râpé</p> <p>Brocolis vapeur huile d'olive</p>	<p>Pommes sautées</p> <p>Mélange de légumes (haricots plats, duo de carottes)</p>	<b>GRANP PRIX MONACO</b>	<b>GRANP PRIX MONACO</b>
<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>Eclair au chocolat </p> <p>Fromage blanc, coulis de fruits rouges</p>	<p>Corbeille de fruits frais </p> <p>Liégeois à la vanille </p> <p>Compote pomme/fraise</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 26 au 30 mai 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
  Salad'bar (assortiment de crudités, cuités, légumineuses)  Melon Charentais	  Salad'bar (assortiment de crudités, cuités, légumineuses)  Croisillon à l'emmental		  Salad'bar (assortiment de crudités, cuités, légumineuses)  Salade de pâtes 
 Steak haché de bœuf  Filet de lieu sauce safranée 	Calamars à la romaine sauce tartare Poulet basquaise 		 Filet de poisson pané, citron Sauté de porc en civet 
Frites Purée de courgettes 	Farfalle  , emmental râpé Carotte  vapeur	<b>ASCENSION</b>	Riz  Ratatouille
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  Flan vanille	  Corbeille de fruits frais Mini chou vanille coulis de chocolat Fromage blanc, crème de marron		  Corbeille de fruits frais Compote de pomme/abricot 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

