



Menus Collège Charles III

Semaine du 01 au 05 avril 2019



LUNDI	MARDI	JEUDI MENU DE PÂQUES	VENDREDI
Friand au fromage Cervelas Tomates/œufs durs Radis beurre Salade composée Salade verte	Bruschetta Pâté de foie Salade de chou rouge Tomate Concombre Salade composée Salade verte	Croque-Monsieur Jambon beurre Salade de Pâques (salade verte, pignons, tomates cerises, œuf dur) Tomates féta Salade verte	Petit grillé au fromage Mortadelle Tomate mozzarella Carottes râpées Salade composée Salade verte
Tortis, sauce carbonara emmental râpé Dos de cabillaud	Filet de poisson meunière, citron Sauté de porc, sauce forestière	Gigot d'agneau rôti au thym & ail Filet de poisson frais	Chicken wings Nuggets de poisson
Duo de carottes persillées	Semoule Courgettes fraîches	Pommes Duchesses Wok de légumes frais	Pâtes Haricots verts persillés
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages
Gaufre Compote pomme/banane Cocktail de fruits Crème chocolat Poires au sirop Corbeille de fruits 	Beignets au chocolat Compote de poire Cocktail de fruits Liegeois vanille Pêche au sirop Ananas frais	Nid de Pâques, chocolat de Pâques Compote pomme/framboise Cocktail de fruits Fromage blanc/crème de marrons Abricots au sirop Corbeille de fruits	Pâtisseries diverses Compote de fraise Cocktail de fruits crème caramel Ananas au sirop Melon jaune

Viande Bovine Française
 Fabrication maison

Label Rouge
 Produit local

Agriculture Biologique
 Du pain est servi à tous les repas



Menus Collège Charles III

Semaine du 22 au 26 avril 2019



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Croisillons au fromage Rosette Tomate, maïs, olives noires Concombre à la crème Salade composée Salade verte	Pizza Pâté de foie Radis beurre Tomates/œufs durs Salade composée Salade verte	Quiche Chorizo Tomate thon, mayonnaise Taboulé Salade composée Salade verte
	Cordon bleu Filet de hoki sauce niçoise	Calamars à la Romaine, sauce tartare Rôti de porc au jus	Hachis parmentier de bœuf Filet de saumon grillé
LUNDI DE PÂQUES	Tortis, emmental râpé Petits pois/Carottes cuisinés	Riz Chou-fleur à la tomate	/ Julienne de légumes
	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
	Donuts Compote pomme/banane Cocktail de fruits Ile Flottante Ananas au sirop Melon jaune	Glace Compote de pêches Cocktail de fruits Liégeois vanille Pêche au sirop Ananas frais	Muffins Compote pomme/banane Cocktail de fruits Fromage blanc crème de marron Poires au sirop Corbeille de fruits frais

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas



Menus Collège Charles III

Semaine du 29 avril au 03 mai 2019



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage Mortadelle Carottes râpées Tomates féta Salade composée Salade verte	Croque-Monsieur Pâté forestier Tomate mozzarella œufs durs Salade composée Salade verte	Quiche Jambon beurre Tomate Mayonnaise Champignons Salade composée Salade verte	Bruschetta Cervelas betteraves/mimosa Tomate, olives noires Salade composée Salade verte
Burger de veau sauce pizzaïolo Omelette au fromage	Boulettes de bœuf en sauce Rôti de dinde	Poulet basquaise Pavé de merlu	Quenelles nature sauce aurore Filet de poisson pané, citron
Pommes rissolées Epinards sautés	Semoule Endives braisées	Linguine, emmental râpé Poêlée de légumes fraîche	Riz Carottes confites aux oignons
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages
Beignet au chocolat Compote de poire Cocktail de fruits Liégeois vanille Pêche au sirop Corbeille de fruits frais	Gaufre Compote pomme/banane Cocktail de fruits Yabon vanille Poires au sirop Corbeille de fruits frais	Glace Compote de fraise Cocktail de fruits Carpaccio d'ananas frais Liégeois à la vanille Corbeille de fruits frais	Marbré au chocolat Compote pomme/cassis Cocktail de fruits Fromage blanc crème de marron Ananas au sirop Corbeille de fruits frais

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique
 Du pain est servi à tous les repas