



# Menus Collège Charles III

Semaine du 06 au 10 mai 2019



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage Pâté de foie Tomates/œufs durs Radis beurre Salade composée Salade verte	Quiche Mortadelle Coleslaw Tomate Concombre Salade composée Salade verte	Croque-Monsieur Jambon beurre Pois chiches en salade Tomates féta Salade composée Salade verte	Pizza Cervelas Tomate mozzarella Carottes râpées Salade composée Salade verte
Paupiette de veau sauce tomate Filet de poisson au four	Nuggets de poulet Sauté de porc à l'indienne	Lasagnes de bœuf Dos de cabillaud sauce vierge	Jambon braisé Filet de poisson meunière, citron
Coquillettes, emmental râpé Panaché haricots verts France haricots beurre	Riz pilaf, sauce Brocolis vapeur	Wok de légumes	Purée de pommes de terre Courgettes fraîches sautées au basilic
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages 
Donuts Compote pomme/banane Cocktail de fruits Fromage blanc/crème de marrons Poires au sirop Corbeille de fruits frais	Tartes aux pommes/Tartes citron Compote de poire Cocktail de fruits Liegeois chocolat Pêche au sirop Ananas frais	Muffins Compote pomme/framboise Cocktail de fruits Crème vanille Abricots au sirop Corbeille de fruits frais	Eclair au chocolat 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 13 au 19 mai 2019



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Petit grillé au fromage Chorizo Taboulé Tomate, thon, mayonnaise Salade composée Salade verte	Pizza Pâté de campagne Tomate, maïs, olives noires Betteraves en salade Salade composée Salade verte	Croisillons au fromage Jambon beurre Radis beurre Tomates mozzarella Salade composée Salade verte	Quiche Rosette Tomate thon, mayonnaise Sardines à l'huile Salade composée Salade verte
Tomates farcies en sauce Filet de daurade au four	Chicken wings Rôti de porc au jus	Calamars à la romaine sauce tartare Sauté de veau marengo	Steak haché de bœuf Charal Filet de poisson
Linguine, emmental râpé Julienne de légumes	Potatoes Chou-fleur  béchamel	Polenta crémeuse Poêlée campagnarde	Gnocchis au basilic Fenouil à l'orange
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages 
Gaufre Compote pomme/framboise Cocktail de fruits Ile flottante Abricots au sirop Corbeille de fruits frais	Beignets au chocolat Compote pomme/banane Cocktail de fruits Fromage blanc/crème de marron Ananas au sirop Melon jaune	Gâteau basque/tarte noix de coco Compote de pêches Cocktail de fruits Liégeois vanille Pêche au sirop Ananas frais	Donuts Compote pomme/banane Cocktail de fruits Riz au lait 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 20 au 26 mai 2019



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Croque-Monsieur Mortadelle Endives & noix Tomates féta Salade composée Salade verte 	Bruschetta Cervelas Tomate asperges œufs durs Salade composée Salade verte 		
Cordon bleu Dos de cabillaud sauce crue	Raviolis de bœuf sauce tomate  (Maison des pâtes) Filet de poisson pané		
Pommes de terre vapeur Trio de légumes 	Purée de carottes	GRAND PRIX DE MONACO	GRAND PRIX DE MONACO
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages  		
Marbré au chocolat Compote de poire Cocktail de fruits Liégeois vanille Pêche au sirop  Corbeille de fruits frais 	Glace Compote pomme/banane Cocktail de fruits Yabon chocolat Poires au sirop Banane chocolat		

Viande Bovine Française 

Label Rouge 

Agriculture Biologique 

Fabrication maison 

Produit local 

Du pain  est servi à tous les repas



# Menus Collège Charles III

Semaine du 27 mai au 02 juin 2019



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage Rosette Tomate/œufs durs Radis beurre Salade composée Salade verte	Pizza Pâté de foie Surimi Tomate mozzarella Salade composée Salade verte		Croisillons Jambon beurre Tomate, thon mayonnaise Salade de lentilles Salade composée Salade verte
Saucisse de Francfort  Dos de cabillaud	Boulettes de bœuf  sauce tomate  Rôti de dinde  au jus		Beignets de poisson, citron  Bouchée à la Reine
Pommes rissolées  Courgettes fraîches	Semoule  Ratatouille	ASCENSION	Riz  Poêlée méridionale
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages  		Assortiment de fromages & laitages  
Eclair au chocolat Compote de fraise Cocktail de fruits Fromage blanc/crème de marron Poires au sirop Corbeille de fruits frais	Muffins Compote de poire Cocktail de fruits Riz au lait Pêche au sirop Ananas frais		Pâtisseries diverses Compote pomme/banane Cocktail de fruits Fromage blanc crème de marron Ananas au sirop Melon jaune

Viande Bovine Française   
 Fabrication maison

Label Rouge   
 Produit local

Agriculture Biologique   
 Du pair est servi à tous les repas