



# Menus Collège Charles III

Semaine du 03 au 07 Mars 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS TEX MEX	VENDREDI
Pizza Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Saucisson sec, cornichons Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Quiche lorraine <b>Salade mexicaine</b> Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Salade de riz Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)
 Mini sauté de poulet sauce aigre doux  Beignets de poisson, citron	Cordon bleu Rôti de porc au jus	 <b>Chili con carne de bœuf</b> Pavé de colin sauce citronnée	Calamars à la romaine, sauce tartare Jambon braisé sauce madère
Semoule Jeunes carottes confites	Tortis, emmental râpé Epinards branche béchamel	Riz Purée de courgettes	Pommes sautées 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 Fromage blanc, brisure de spéculos Muffin aux pépites de chocolat	Corbeille de fruits frais Liégeois au chocolat Compote pomme/fraise	Corbeille de fruits frais Flan à la vanille <b>Carpaccio d'ananas au sirop d'épices</b> 	Corbeille de fruits frais Fromage blanc, confiture Gâteau au yaourt & pommes

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 10 au 14 Mars 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Friand au fromage</p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Grillé au fromage </p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Taboulé </p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>
<p> Fajitas </p> <p><b>Filet de poisson frais</b></p>	<p>Paupiette de veau aux olives </p> <p>Cuisse de poulet rôti au jus</p>	<p> Bolognaise de bœuf </p> <p>Endives flammandes </p>	<p> Filet de lieu sauce safranée </p> <p> Nuggets de volaille</p>
<p>Riz </p> <p>Haricots verts extra fins </p>	<p>Gnocchis, emmental râpé</p> <p> Gratin de chou fleur </p>	<p>Spaghettis, emmental râpé</p> <p>Endives braisées </p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Brocolis, huile d'olive</p>
<p>Bar blanc (assortiment de fromages &amp; laitages)</p> <p> </p>	<p>Bar blanc (assortiment de fromages &amp; laitages)</p> <p> </p>	<p>Bar blanc (assortiment de fromages &amp; laitages)</p> <p> </p>	<p>Bar blanc (assortiment de fromages &amp; laitages)</p> <p></p>
<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Compote pomme/banane</p>	<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Fromage blanc, coulis de fruits rouges</p> <p>Brownies</p>	<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Fromage blanc au coulis exotique</p> <p>Eclair au chocolat</p>

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique 

Du pair  est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables 

Origine France 



# Menus Collège Charles III

Semaine du 17 au 21 Mars 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI CIRCUIT EN AFRIQUE DU NORD	VENDREDI
Pissaladière Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Mousse de canard, cornichons Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Quinoa en salade Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)	Salade de pâtes Salad'bar (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)
Saumon grillé Chipolatas aux herbes	 Escalope de volaille sauce forestière Fagottinis au jambon cru	 Couscous royal	 Filet de poisson pané, citron Porc au caramel
Lentilles cuisinées Frites Ratatouille	Pâtes Trio de légumes	Semoule Légumes couscous	Riz Purée de potiron
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 Fromage blanc, brisure de chocolat Donust	Corbeille de fruits frais Ile flottante Compote pomme/fraise	Corbeille de fruits frais Liégeois à la vanille Salade d'orange à la cannelle	Corbeille de fruits frais Mini chou à la vanille, coulis de chocolat Fromage blanc au miel
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 24 au 28 Mars 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé </p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Cake au fromage </p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Bruschetta  </p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>	<p>Pâté de campagne, cornichons</p> <p>Salad'bar  (assortiment de crudités, cuidités, légumineuses)  </p>
<p> Travers de porc sauce barbecue </p> <p> Rôti de dinde au jus</p>	<p> Gratin de la mer </p> <p>Chicken wings</p>	<p>Bouchée à la reine </p> <p>Omelette au fromage </p>	<p> Filet de poisson meunière, citron</p> <p>Lasagnes de bœuf  </p>
<p>Pommes rissolées</p> <p> Petits pois carottes cuisinés </p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Poêlée de légumes frais </p>	<p>Riz</p> <p>Haricots verts extra fins </p>	<p>Pâtes</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>Flan vanille</p> <p>Compote pomme/fraise</p>	<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Fromage blanc, crème de marron</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Compote pomme/abricot</p>	<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Fromage blanc, brisure de granola</p> <p>Gaufre</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>