

## Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre 2024

Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
Saucisson à l'ail , Cornichons Pamplemousse Macédoine de légumes au fromage blanc et curry	Potage Parmentier Chiffonnade de batavia au maïs Salade de lentilles aux échalotes	Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Radis noir râpé , Vinaigrette à l'echalotes Betteraves , Vinaigrette	Salade de riz et maïs , Vinaigrette Carottes râpées au citron Toast gratiné à l'emmental
Échine de porc , Sauce charcutière (échalote, cornichon, vinaigre et moutarde) Frittata au maïs et aux légumes	Galette de haricots blancs au <b>parmesan AOP</b> Normandin au veau	Curry végétarien à l'Indienne Porc sautés à l'ananas et au lait de coco	Gratin de <b>colin MSC</b> à la normande Saucisse fumée
Riz créole Potimarron rôti	Épinards à la crème Torsades	Frites Navets braisés glacés	Brocolis aux oignons Purée de pommes de terre
<b>Cantal AOP</b>	Tomme blanche	Emmental	Yaourt sucré
Fruit de saison Yaourt aux fruits Éclair au chocolat	Clafoutis aux pommes Fruit de saison Compote pommes bananes	Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises	Salade de fruits du chef Fruit de saison Crème dessert chocolat

## Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 2 Décembre au Vendredi 6 Décembre 2024

Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
Betteraves , Vinaigrette Choux fleurs à l'échalote Friand au fromage	Poireaux , Vinaigrette Cornet de jambon à la russe Minis pizzas	Céleri rave sauce rémoulade Émincé de champignons , Sauce à la crème Potage aux poireaux et pommes de terre	Salade de pommes de terre , Sauce mayonnaise Carottes râpées , Vinaigrette au citron Soupe de lentilles
Nuggets à la volaille <b>Colin MSC</b> façon blanquette	Falafels du chef sauce blanche Chipolatas aux herbes	Bolognaise de <b>pois BIO</b> Pasta party Bolognaise	Calamars à la romaine Flan de carottes à l'emmental
Petits pois au jus Coquillettes	Semoule Haricots beurre au persil	Penne	Purée de potiron Riz pilaf
<b>Yaourt nature BIO</b>	Mimolette	Yaourt nature	Buchette de Chèvre
Fruit de saison Choux chantilly Yaourt aux fruits	Crème dessert chocolat Fruit de saison Compote de pommes	Crumble aux poires Fruit de saison Compote de pommes et vanille du chef	Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises Riz au lait

## Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 9 Décembre au Vendredi 13 Décembre 2024

Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Potage de légumes Betteraves mimosa Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade Salade de perles de pâtes au <b>surimi MSC</b> Salade de chou chinois aux pommes	Salade d'haricots verts aux échalotes , Vinaigrette Carottes façon guacamole et son toast Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	Chiffonnade de <b>batavia BIO</b> , Vinaigrette Poireaux rôtis façon gribiche Pâté de campagne
Galette saucisse Galette de sarrasin au fromage	Quenelles de brochet gratinées Sauté de <b>porc BBC</b> à la provençale	Tortillas espagnole à la mozzarella Paupiette à la dinde , Sauce champignon, oignon, lardon	Rôti de porc , Sauce charcutière Colin à la provençale
Chiffonnade de <b>batavia BIO</b>	Choux-fleurs rôti au four Purée de pommes de terre	Purée de brocolis Semoule , Sauce tomate	Torsades Fondue d'épinards à l'ail
Brie	Gouda	Tomme noire	Yaourt sucré
Fruit de saison Liégeois vanille Cake marbré au chocolat du chef	Poires au sirop Fruit de saison Yaourt aux fruits	Gâteau moelleux du chef à l'orange Fruit de saison Flan caramel	Salade de fruits du chef Fruit de saison Yaourt aromatisé

# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre 2024

Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Vendredi 20 Décembre
Crêpe aux champignons Coleslaw Macédoine de légumes à la vinaigrette , Sauce mayonnaise	Potage de légumes Salade d'agrumes Céleri rave râpé , Vinaigrette	Salade de riz, maïs et ciboulette Potage de légumes Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Boulettes au soja à la tomate et au basilic Sauté de dinde aux pommes	Sauce Carbonara Sauce aux 3 fromages	Filet de <b>colin MSC</b> , sauce à l'aneth Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine
Boulgour Potimarron rôti , Miel	Gratin de brocolis à la béchamel Penne	Carottes façon Vichy Pommes de terre sautées
Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Camembert
Fruit de saison Banane au chocolat et à l'amande Fromage blanc à la compote	Flan caramel Fruit de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos	Fruit de saison Liégeois vanille Compote de pommes