



Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 11 Mars au Dimanche 17 Mars 2024

Lundi 11 Mars

Mardi 12 Mars

Jeudi 14 Mars

Vendredi 15 Mars

<p>Friand au fromage Chou blanc , Vinaigrette Carottes râpées , Vinaigrette</p>	<p>Salade verte , Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette , Sauce mayonnaise Pâté de campagne</p>	<p>Pamplemousse au sucre Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Salade de pommes de terre au thon Chou rouge râpé aux pommes</p>	<p>Velouté au potiron et marrons Coleslaw Tartine Alsacienne</p>
<p>Pilons de poulet texane Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth</p>	<p>Risotto aux champignons et parmesan AOP Nuggets de volaille</p>	<p>Mac'and'cheese au cheddar Merguez</p>	<p>Gratiné de la mer au colin MSC Sauté de porc à la moutarde</p>
<p>Poêlée hivernale façon ratatouille du chef Semoule</p>	<p>Riz créole , Sauce curry Fondue de poireaux</p>	<p>Carottes braisées Coquillettes</p>	<p>Haricots verts à l'ail Gratin de pommes de terre</p>
<p>Assortiments de fromages Yaourt nature</p>	<p>Yaourt nature Assortiments de fromages</p>	<p>Yaourt nature Assortiments de fromages</p>	<p>Assortiments de fromages Yaourt nature</p>
<p>Fruit de saison Crème dessert vanille Yaourt aromatisé</p>	<p>Compote de pommes du chef Fruit de saison Beignet à la framboise</p>	<p>Clafoutis aux poires et au chocolat du chef Fruit de saison Salade de fruits</p>	<p>Fruit de saison Liégeois vanille Yaourt aux fruits</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 18 Mars au Dimanche 24 Mars 2024

Lundi 18 Mars

Mardi 19 Mars

Jeudi 21 Mars

Vendredi 22 Mars

<p>Potage Parmentier Radis rose , Beurre Salade César</p>	<p>Rosette Lyonnaise , Cornichons Tortis au surimi MSC Salade d'haricots verts aux échalotes</p>	<p>Pizza au fromage Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Salade mexicaine</p>	<p>Betteraves rouges , Vinaigrette à la Normande Saucisson à l'ail Carottes râpées</p>
<p>Saucisses de Strasbourg Filet de merlu MSC , Sauce estragon</p>	<p>Sauté de poulet forestière Colombo de colin MSC</p>	<p>Curry de légumes aux pois chiches Jambalaya aux saucisses</p>	<p>Filet de colin MSC , Sauce à la crème Steak burger au veau</p>
<p>Lentilles vertes Haricots beurre persillés</p>	<p>Brocolis gratinés Purée de pommes de terre</p>	<p>Riz pilaf Céleri rôti</p>	<p>Fondue d'épinards à l'ail Tortis</p>
<p>Yaourt nature Assortiments de fromages</p>	<p>Assortiments de fromages Yaourt nature</p>	<p>Yaourt sucré Assortiments de fromages</p>	<p>Assortiments de fromages Yaourt nature</p>
<p>Fruit de saison Fromage blanc à la confiture Poire fondante rôtie aux spéculoos</p>	<p>Yaourt aux fruits Fruit de saison Crème dessert au caramel</p>	<p>Fruit de saison Compote de poires Cake marbré au chocolat du chef</p>	<p>Fruit de saison Ile flottante du chef Suisse fruité</p>



Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 25 Mars au Dimanche 31 Mars 2024

Lundi 25 Mars

Mardi 26 Mars

Jeudi 28 Mars

Vendredi 29 Mars

Salade verte à l'emmental , Vinaigrette Tartines de thon à la ciboulette Betteraves au maïs	Potage de légumes Poireaux façon gribiche Feuilletés aux fromages et au jambon	Céleri rémoulade Œuf dur mayonnaise Salade Marco Polo	Chou blanc aux pommes , Sauce coleslaw Velouté aux champignons Mousse de foie
Saucisse de Toulouse Blanquette de colin MSC	Tortillas de pommes de terre au chorizo Poulet façon Marbella	Beignets de poisson Aiguillettes de poulet sauce suprême	Boulettes au Boeuf , Sauce tomate Colombo de colin MSC
Endives braisées Pommes de terre au curry	Choux fleurs rôtis au paprika Riz basmati	Brocolis gratinés Coquillettes	Frites Salade verte
Tomme noire Yaourt nature	Mimolette Yaourt nature	Emmental Yaourt nature	Brie Yaourt nature
Fruit de saison Pomme au four Smoothie banane kiwi	Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison Mousse au chocolat	Quatre quart du chef Fruit de saison Yaourt aromatisé	Fruit de saison Semoule au caramel Compote de pommes du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 1 Avril au Dimanche 7 Avril 2024

Mardi 2 Avril

Jeudi 4 Avril

Vendredi 5 Avril

<p>Concombres Bulgare Crêpe au fromage Poireaux façon gribiche</p>	<p>Carottes râpées , Vinaigrette à l'échalote Cornet de jambon à la Russe Chou fleur , Sauce fromage blanc ail et curry</p>	<p>Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette Chou blanc râpé façon rémoulade Betteraves rouges , Vinaigrette</p>
<p>Emincés de porc à la moutarde et au miel Omelette nature</p>	<p>Fajitas au bœuf Fajitas aux pommes de terre, curry et sauce tomate</p>	<p>Waterzooï de colin MSC Émincé de dinde concassé de tomates au basilic</p>
<p>Riz créole Carottes braisées</p>	<p>Salade verte , Vinaigrette</p>	<p>Haricots beurre persillés Pommes de terre persillées</p>
<p>Camembert Yaourt nature</p>	<p>Édam Yaourt nature</p>	<p>Yaourt nature Yaourt nature</p>
<p>Fromage blanc aux fruits Fruit de saison N/A</p>	<p>Fruit de saison Compote de pommes du chef Bâtonnet de glace</p>	<p>Salade de fruits Fruit de saison Crème aux œufs</p>



Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 8 Avril au Dimanche 14 Avril 2024

Lundi 8 Avril

Mardi 9 Avril

Jeudi 11 Avril

Vendredi 12 Avril

<p>Choux-fleurs mimosa Wrap de thon aux carottes râpées Carottes râpées et choux blanc râpés à la mayonnaise</p>	<p>Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette Pâté de campagne , Cornichons Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette</p>	<p>Poireaux à la vinaigrette Guacamole de brocolis et son toast Salade piémontaise</p>	<p>Friand au fromage Verrine de mousse de petits pois à la menthe Pamplemousse au sucre</p>
<p>Steak haché Filet de colin MSC aux citrons</p>	<p>Porc sautés à l'ananas et au lait de coco Flan de carottes à l'emmental</p>	<p>Tortellini Boscone aux épinards, sauce à l'emmental Sauce Carbonara</p>	<p>Filet de lieu MSC , Sauce Bordelaise Sauté de dinde façon blanquette</p>
<p>Frites Épinards à la crème</p>	<p>Purée de patates douces Pommes de terre au four</p>	<p>Coquillettes Haricots verts au four</p>	<p>Chou-fleur en gratin Riz créole</p>
<p>Saint Paulin Yaourt nature</p>	<p>Mimolette Yaourt nature</p>	<p>Buchette de Chèvre Yaourt nature</p>	<p>Gouda Yaourt nature</p>
<p>Fromage blanc à la cassonade</p>	<p>Fruit de saison Crème dessert pralinée Gâteau au citron du chef</p>	<p>Mousse au chocolat Fruit de saison Compote de poires</p>	<p>Fruit de saison Liégeois vanille Salade de fruits</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**





Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 8 Avril au Dimanche 14 Avril 2024

Lundi 8 Avril

Mardi 9 Avril

Jeudi 11 Avril

Vendredi 12 Avril

Fruit de saison Pomme au four			
--	--	--	--



Bon Appétit

Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 15 Avril au Dimanche 21 Avril 2024

Lundi 15 Avril

Mardi 16 Avril

Jeudi 18 Avril

Vendredi 19 Avril

<p>Radis rose , Beurre Salade fromagère Salade de perles de pâtes au surimi MSC</p>	<p>Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Céleri rémoulade Macédoine mayonnaise</p>	<p>Concombres aux dés de brebis , Vinaigrette Quinoa façon taboulé libanais Poireaux mimosa vinaigrette</p>	<p>Salade de lentilles , Vinaigrette Tarte fine aux oignons et mozzarella Betteraves rouges , Vinaigrette</p>
<p>Pilons de poulet rôtis marinés Gratiné de la mer au colin MSC</p>	<p>Chipolatas aux herbes Quenelles de poisson gratinées , Sauce nantua</p>	<p>Pasta party Bolognaise Bolognaise de légumes et pois chiches</p>	<p>Escalope de dinde , Sauce miel moutarde Calamars à la Romaine</p>
<p>Carottes braisées Gnocchis</p>	<p>Frites Haricots plats en persillade</p>	<p>Tortis Brocolis</p>	<p>Épinards à la crème Riz créole</p>
<p>Brie Yaourt nature</p>	<p>Maroilles AOP Yaourt nature</p>	<p>Yaourt nature Assortiments de fromages</p>	<p>Bleu Yaourt nature</p>
<p>Liégeois vanille Fruit de saison Ananas rôti au miel</p>	<p>Fruit de saison Yaourt aux fruits Coupe banane chocolat</p>	<p>Cookie du chef Fruit de saison Flan caramel</p>	<p>Salade de fruits Fruit de saison Yaourt aromatisé</p>



Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 22 Avril au Dimanche 28 Avril 2024

Lundi 22 Avril

Mardi 23 Avril

Jeudi 25 Avril

Vendredi 26 Avril

Crêpe aux champignons Salade verte , Vinaigrette Taboulé de chou-fleur , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette Mousse de betteraves Pâté de campagne , Cornichons	Tzatziki aux betteraves Tartine façon pizza au chorizo Salade de lentilles , Vinaigrette à l'échalote	Concombres , Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette , Sauce mayonnaise Salade de coquillettes aux olives vertes
Parmentier de lentilles à la tomate Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Bœuf bourguignon Vol-au-vent de colin MSC	Omelette au cheddar Poulet Tex Mex , Sauce barbecue	Poisson MSC pané , Sauce Napolitaine Escalope de porc , sauce Dijonnaise
Salade verte , Vinaigrette Ecrasé de pommes terre du chef a l'ail	Petits pois aux oignons Riz pilaf	Haricots verts au four Coeur de blé	Semoule Brocolis aux oignons
Bûchette au lait mélange	Fournols	Emmental	Camembert
Fruit de saison Fromage blanc à la cassonade Gaufre au sucre glace	Liégeois chocolat Fruit de saison Poire au coulis de framboises et amandes	Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison Cocktail de fruits	Fruit de saison Mousse au chocolat Yaourt aromatisé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 29 Avril au Dimanche 5 Mai 2024

Lundi 29 Avril

Mardi 30 Avril

Jeudi 2 Mai

Vendredi 3 Mai

Carottes râpées , Vinaigrette Salade d'épinards et tomates Macédoine mayonnaise	Houmous de haricots rouges Bio Salade verte , Vinaigrette Friand au fromage	radis roses râpés , Vinaigrette Salade de pommes de terre, cornichons et persil Salade de brocolis maïs et thon	Betteraves rouges , Vinaigrette Salade de torsades Bio au pesto Pamplemousse au sucre
Pilons de poulet texane Blanquette de colin MSC	Mac'and'cheese au cheddar Tofu Bio façon carbonara	Sauté de porc à la moutarde Fricassée de poisson MSC gratiné	Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth Œufs brouillés aux lardons
Choux fleurs rôtis au paprika Riz jaune safrané	Petits pois aux oignons Macaronis	Courgettes braisées Pommes de terre rôties au four en quartier	Frites Haricots verts à l'ail
Yaourt nature	Tomme noire	Bûchette au lait mélange	Camembert
Fruit de saison Crème dessert vanille Yaourt aromatisé	Ile flottante du chef Fruit de saison Compote de pommes et vanille du chef	Roulé à la confiture à la fraise Fruit de saison Salade de fruits	Fruit de saison Liégeois vanille Yaourt aux fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

