

# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 6 Janvier au Vendredi 10 Janvier 2025

Lundi 6 Janvier	Mardi 7 Janvier	Mercredi 8 Janvier	Jeudi 9 Janvier	Vendredi 10 Janvier
Betteraves , Vinaigrette Endives aux noix , Vinaigrette Friand au fromage	Carottes râpées , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette Salade de pommes de terre et œuf dur	Céleri rave sauce rémoulade Poireaux , Vinaigrette Salade de torsade au surimi	Velouté de potiron Salade de lentilles aux échalotes Coleslaw d'Hiver	Toast gratiné à l'emmental Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette Macédoine mayonnaise
Dos de <b>colin MSC</b> , Sauce à la crème	Chili con carne Falafels du chef sauce blanche	Sauté de porc à la moutarde Bruschetta au jambon et à la mozzarella	Émincé de volaille à la crème Quiche Lorraine du chef	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce au citron Chipolatas aux herbes , Sauce aux herbes
Petits pois aux oignons Coquillettes	Riz pilaf Haricots verts à l'ail	Semoule Butternut rôtie	Choux-fleurs en gratin Penne	Écrasé de pommes de terre du chef Fondue de poireaux à la crème
Mimolette	Gouda	Vache picon	Brie	Camembert
Fruit de saison Crêpe sucrée Duo de crèmes desserts	Fromage blanc à la compote Fruit de saison Far breton	Fruit de saison Pomme au four à la cannelle Gâteau au yaourt du chef	Galette des rois aux pommes Fruit de saison Galette des rois frangipane	Fruit de saison Yaourt sucré Tarte aux pommes



# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 13 Janvier au Vendredi 17 Janvier 2025

Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï Salade de haricots rouges aux oignons Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre au thon Chiffonnade de salade verte et croûtons Velouté de butternut aux noix	Carottes râpées , Vinaigrette Betteraves , Vinaigrette Radis noir râpé sauce rémoulade	Velouté de légumes verts Tartine façon pizza au chorizo Salade verte , Vinaigrette	Salade de coquillettes sauce cocktail Coleslaw purple Saucisson à l'ail
Sauté de dinde Galette de haricots blancs au <b>parmesan AOP</b>	Omelette nature Rôti de porc , Jus lié viande	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce au citron	Jambon braisé Gnocchis sauce fromagère	Marmite de <b>colin MSC</b> aux petits légumes Escalope de porc , Sauce ketchup
Frites fraîches Céleri braisé	Purée de carottes Tortis	Boulgour tomaté Haricots beurre persillés	Pommes de terre persillées Potimarron rôti	Fondue de poireaux Riz créole
Gouda	Édam	Camembert	Petit moulé	Yaourt sucré
Fruit de saison Flan nappé caramel Ile flottante du chef	Fruit de saison Yaourt aux fruits Cookie du chef	Fruit de saison Compote de pommes et banane du chef Donut	Grimolle aux pommes Fruit de saison Ananas rôti au miel	Fruit de saison Crème dessert à la vanille du chef Kobandravina



# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 20 Janvier au Vendredi 24 Janvier 2025

Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental Macédoine mimosa Betteraves , Vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade Wrap au jambon et oignons rouges Potage Parmentier	Chou rouge , Vinaigrette Salade verte aux œufs durs Salade de lentilles aux échalotes	Pâté de campagne Velouté aux choux-fleurs haricot mungo et maïs sauce soja	Friand au fromage Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges , Vinaigrette Carottes râpées , Vinaigrette
Pasta party Bolognaise Risotto aux carottes et <b>parmesan AOP</b>	Cuisses de poulets à la texane Curry aux patates douces, brocolis et pois chiches	Brochette de dinde à l'orientale Gratin de <b>merlu MSC</b>	Crumble aux pois chiches, légumes d'hiver et chèvre Merguez	Beignets au poisson , Sauce tomate Tortillas aux poivrons et olives
Spaghettis Petits pois au jus	Riz pilaf duo de haricots verts et haricots beurre	Petits légumes à la crème Coeur de blé	Carottes au cumin Semoule	Penne Purée de panais et pommes de terre
Mimolette	Emmental	Édam	Brie	Vache picon
Fruit de saison Tarte aux pommes Pot de crème aux carambars	Fruit de saison Compote de poires Beignet au chocolat	Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison Flan caramel	Clafoutis aux poires Panna cotta aux framboises Salade de fruits du chef	Fruit de saison Yaourt aromatisé Gaufre au sucre glace



# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 27 Janvier au Vendredi 31 Janvier 2025

Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
Ch'ti cake Potage aux carottes (Crécy) Cervelas	Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Salade de blé et maïs , Vinaigrette Rillettes de <b>colin MSC</b>	Chou blanc aux pommes , Sauce fromage blanc et curry Toast gratiné à l'emmental Carottes râpées au citron	Émincés de choux chinois au fromage blanc Radis noir râpé , Vinaigrette au saveur chinoise Salade chinoise aux crevettes	Salade d'haricots verts aux échalotes Crêpe au fromage Betteraves à la mimolette , Vinaigrette
Omelette fromagère Sauté de dinde façon blanquette	Lasagnes Bolognaise du chef Lasagnes <b>végétale BIO</b> , tomates et mozzarella	Rôti de porc aux champignons <b>Colin MSC</b> , Sauce tomate	Sauté de porc au caramel Brochette aux légumes d'Hiver	Flammekueche feuilletée du chef <b>Colin MSC</b> façon blanquette
Pommes de terre sautées Navets braisés glacés	Salade verte	Écrasé de pommes de terre du chef Potimarron rôti	Riz basmati façon pilaf Poêlée chinoise du chef	Coquillettes Salade verte
Petit moulé	Gouda	Camembert	Emmental	Édam
Fruit de saison Compote pommes bananes Fondant au chocolat	Yaourt sucré Fruit de saison Cake au citron	Crème aux œufs du chef Fruit de saison Yaourt aux fruits	Fruit de saison Fromage blanc à la marmelade de litchi Gâteau à l'ananas	Fruit de saison Riz au lait Crème dessert chocolat



# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 3 Février au Vendredi 7 Février 2025

Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Mercredi 5 Février	Jeudi 6 Février	Vendredi 7 Février
Céleri rave sauce rémoulade Carottes râpées , Vinaigrette Salade de pommes de terre aux herbes	Betteraves mimosa Potage de légumes Chou blanc aux pommes , Vinaigrette	Taboulé d'Hiver, <b>semoule BIO</b> Cervelas , Vinaigrette Poireaux , Vinaigrette	pain de maïs , Sauce fromage blanc ciboulette Salade de perles de pâtes au <b>surimi MSC</b> Velouté de potiron	Coleslaw purple Friand au fromage Salade de pois chiches , Vinaigrette
Couscous au poulet Couscous végétarien	Croque monsieur du chef Croque monsieur au chèvre et à l'emmental du chef	Chipolatas aux herbes Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce estragon	Rôti de dinde , Jus lié thym et citron Omelette aux oignons	Fricassée de <b>colin MSC</b> gratiné Sauté de porc aux carottes et au thym
Légumes couscous d'Hiver Semoule	Salade verte	Pommes de terre sautées Potirons rôtis	Riz Petits pois aux oignons	Purée de pommes de terre Épinards à la béchamel
Petit moulé	Mimolette	Gouda	Emmental râpé	Édam
Salade de fruits du chef Yaourt aromatisé Tarte aux pommes du chef	Crème dessert chocolat Fruit de saison Compote de pommes et vanille du chef	Fruit de saison Mousse chocolat Yaourt aux fruits	Crêpe au sucre Fruit de saison Flan nappé caramel	Cake à la noix de coco Fruit de saison Yaourt nature



# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 24 Février au Vendredi 28 Février 2025

Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
<p>Betteraves , Vinaigrette Friand au fromage Macédoine mimosa</p>	<p>Céleri rave sauce rémoulade Salade de pois chiches , Vinaigrette Coleslaw</p>	<p>Flan au potiron Salade mexicaine Salade de carottes et chou blanc au vinaigre de riz</p>	<p>Potage butternut et mimolette Mousse de petits pois Mousse de foie , Cornichons</p>	<p>Salade verte , Vinaigrette Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette Salade indienne</p>
<p>Nuggets à la volaille Filet de <b>colin MSC</b> à la bordelaise</p>	<p>Saucisse de Toulouse , Sauce aux oignons rouges Dahl de lentilles corail aux fruits secs</p>	<p>Sauté de poulet aux olives <b>Colin MSC</b> façon blanquette</p>	<p>Sauce Carbonara Sauce arrabiata aux pois chiche</p>	<p>Quenelles gratinées au cheddar Rôti de dinde , Sauce tomate</p>
<p>Frites fraîches Haricots verts à l'ail</p>	<p>Choux-fleurs en gratin Riz créole</p>	<p>Pommes de terre persillées Carottes braisées</p>	<p>Tortis <b>Brocolis BIO</b> gratinés</p>	<p>Salade verte Semoule</p>
<p>Édam</p>	<p>Tomme noire</p>	<p>Emmental</p>	<p>Camembert</p>	<p>Gouda</p>
<p>Compote pommes bananes Crème dessert à la vanille du chef Roulé à la confiture de fraise</p>	<p>Cake aux pommes caramélisées Fruit de saison Yaourt sucré</p>	<p>Fruit de saison Flan caramel Chou , Crème pâtissière du chef</p>	<p>Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison Yaourt aux fruits</p>	<p>Liégeois chocolat Fruit de saison Cookie du chef</p>



# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 3 Mars au Vendredi 7 Mars 2025

Lundi 3 Mars	Mardi 4 Mars	Mercredi 5 Mars	Jeudi 6 Mars	Vendredi 7 Mars
<p>Velouté aux carottes Feuilletés saucisses façon hot dog Chou fleur au fromage frais, façon taboulé</p>	<p>Rosette Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette Salade Marco Polo</p>	<p>Baguette façon pizza du chef Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Macédoine mimosa</p>	<p>Velouté aux choux-fleurs Carottes râpées à la vinaigrette Salade de pommes de terre au cervelas</p>	<p>Céleri rave sauce rémoulade Salade de risetti au pesto rouge, poivrons et oignon Crème au chèvre</p>
<p>Curry aux patates douces, carottes et pois chiches Curry au boeuf haché</p>	<p>Pilon de poulet rôti mariné Omelette fromagère</p>	<p>Jambon braisé Gratin de la mer <b>colin MSC</b></p>	<p>Pizza reine Pizza tomate mozzarella</p>	<p>Sauté de porc à la moutarde Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce ciboulette (échalote, margarine et crème)</p>
<p>Pommes de terre vapeur Brocolis aux oignons</p>	<p>Petits pois aux oignons Tortis</p>	<p>Haricots verts à l'ail Riz Madras</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Coquillettes Fondue de poireaux à la crème</p>
<p>Camembert</p>	<p>Petit moulé</p>	<p>Édam</p>	<p>Emmental</p>	<p>Vache picon</p>
<p>Fruit de saison Yaourt aromatisé Crumble aux poires</p>	<p>Fruit de saison Gaufre au sucre glace Yaourt aux fruits</p>	<p>Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit de saison Cake au caramel beurre salé</p>	<p>Fruit de saison Compote de <b>pommes BIO</b> au spéculoos Panna cotta au coulis de kiwis</p>	<p>Yaourt sucré Fruit de saison Gâteau aux pommes façon Tatin</p>

