

# Ensemble Scolaire Saint André


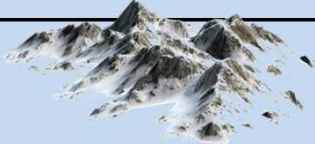
## Collège

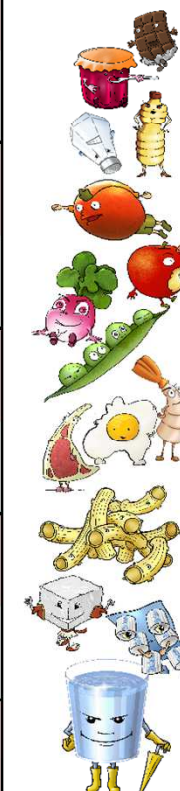
### LA CHRONIQUE CULINAIRE :

Pomme perdue

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Février sans neige, saison d'été sèche

SEMAINE 8 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 20 février	mardi 21 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
<b>Déjeuner</b>	ANIMATION MONTAGNE			
<b>Entrées au choix</b>	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade verte aux dès de fromage	Pamplemousse
	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé	Endive au jambon revisitée	Concombres Bulgare
<b>Plats au choix</b>	Poulet rôti	Sauté de veau	Tartiflette faite Maison	Filet de colin au citron
	Boulettes d'agneau	Omelette du chef faite Maison	Poisson Montagnard	Emincé de dinde au cidre
<b>Accompagnements</b>	Potimarron Bio 	Riz		Brocolis
	Pâtes	Epinards	Poêlée Montagnarde	Purée de P. de terre faite Maison
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Yaourt nature	Fromage	Fromage
	Yaourt sucré	Fromage	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature
<b>Desserts au choix</b>	Fruit de saison	Liégeois	Roulée à la confiture de Myrtille fait Maison	Fruit de saison
	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

# Ensemble Scolaire Saint André


## Collège

### LA CHRONIQUE CULINAIRE

Pomme perdue

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Le mois de février n'a pas deux jours pareils

SEMAINE 9 DU PLAN ALIMENTAIRE	Lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
<b>Déjeuner</b>	<b>MARDI GRAS</b>			
<b>Entrées au choix</b>	Carottes râpées vinaigrette	Salade d'agrumes	Sardines - Beurre	Radis - Beurre
	Salade fromagère	Betteraves vinaigrette	Salade colaslaw	Oeuf mimosa
<b>Plats au choix</b>	Chipolatas	Rôti de dinde sauce crème	Beuf aux épices	Pavé de saumon
	Poisson meunière	Oeufs durs béchamel gratinés	Normandin de veau	Croque-Monsieur
<b>Accompagnements</b>	Semoule	Poêlée de légumes frais (carottes & haricots verts)	Pâtes	Fondue de poireaux frais
	Légumes couscous	Potatoes	Gratin de chou fleur Maison	Riz créole
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature Bio
	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	Fromage
<b>Desserts au choix</b>	Crème vanille	Beignet 	Ile flottante	Fruit de saison
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Pomme perdue Faite Maison



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

# Ensemble Scolaire Saint André

## Collège

### LA CHRONIQUE CULINAIRE :

Boulettes fermières

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Fleur marsière ne tient guère

SEMAINE 10 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Macédoine & œuf dur	Salade de betteraves crues	Avocat vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
	Céleri vinaigrette	Chou-fleur en vinaigrette	Pizza Maison	Maquereaux à la tomate
<b>Plats au choix</b>	Rôti de porc au jus	Sauté de dinde	Bolognaise	Batonnets de poisson
	Filet de poisson sauce du chef	Normandin de veau	Carbonara	Cuisse de canette
<b>Accompagnements</b>	Carottes braisées	Riz Bio 	Spaghettis	Ecrasé de carottes & navets frais Maison
	Lentilles	Epinards	Salade verte	Purée de P. de terre faite Maison
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Yaourt nature	Fromage	Fromage
	Yaourt nature	Fromage	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé
<b>Desserts au choix</b>	Fruit de saison	Tarte aux poires	Panna cotta faite Maison	Fruit de saison
	Crème caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

# Ensemble Scolaire Saint André

## Collège

### LA CHRONIQUE CULINAIRE :

Boulettes fermières

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Le merle qui a bien hiverné, en mars a sa nichée

SEMAINE 1 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Salade coleslaw	Carottes râpées vgte	Betteraves rouges vinaigrette	Salade Fermière
	Salade de cœurs de palmiers	Pamplemousse	Macédoine mayonnaise	Concombres Bulgare
<b>Plats au choix</b>	Cordon Bleu	Pôulet rôti	Sauté de veau	Filet de colin à l'oseille
	Boulettes de bœuf	Filet de hoki sauce aneth	Quiche aux poireaux Maison	Escalope de porc
<b>Accompagnements</b>	Blé à la tomate	Duo de fleurettes gratinées Maison	Pâtes	Epinards
	Haricots verts	P. de terre Frites	Carottes vichy	Riz
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc nature
	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature	Fromage
<b>Desserts au choix</b>	Salade de fruits	Fruit de saison Bio	Liégeois chocolat	Fruit de saison
	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Entremets vanille Maison



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

# Ensemble Scolaire Saint André

## Collège

### LA CHRONIQUE CULINAIRE :

Boulettes fermières

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Le vingt cinq mars passé, plus de bois à amasser

SEMAINE 2 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Carottes râpées vinaigrette	Pamplemousse au sucre		Sardines à l'huile
	Oeuf dur mimosa	Céleri & carottes vinaigrette		Duo de crudités
<b>Plats au choix</b>	Emincé de dinde au curry	Veau Marengo	La Saison des Chefs !!!	Pavé de saumon sauce verte
	Jambon blanc	Lasagnes bolognaise faite Maison		Boulette de boeuf sauce tomate
<b>Accompagnements</b>	Riz créole	Haricots beurre	Menu réalisé en collaboration avec Stéphane Pitré, chef 2 toques, Gault & Millau, Paris 9ème.	Brocolis
	Petits pois	 Pâtes Bio		Semoule
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Fromage	 en partenariat avec Gault & Millau	Petit Suisse nature
	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature		Fromage
<b>Desserts au choix</b>	Crème dessert	Tarte aux pommes		Fruit de saison
	Fruit de saison	Fruit de saison		Compote pommes/poires



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

# Ensemble Scolaire Saint André

## Collège

### LA CHRONIQUE CULINAIRE :

Boulettes fermières

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

A la saint Benjamin, le mauvais temps prend fin

SEMAINE 3 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Céleri Bio rémoulade	Crêpe au fromage	Lentilles vinaigrette	Concombres vinaigrette
	Macédoine vinaigrette	Avocat vinaigrette	Sardine à l'huile	
<b>Plats au choix</b>	Emincé de poulet aux herbes	Emincé de bœuf à la bourguignonne	Blanquette de dinde	Filet de poisson du jour
	Côte de porc Charcutière	Filet de colin meunière	Normandin de veau sauce barbecue	
<b>Accompagnements</b>	Poêlée de légumes Maison (carottes & champignons)	Gratin de P. de terre fait Maison	Petits pois	Riz
	Blé	Haricots verts	Riz pilaf	Epinards
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt aromatisé
	Yaourt nature	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	Fromage
<b>Desserts au choix</b>	Liégeois vanille/caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Pomme
	Fruit de saison	Tarte au citron	Salade de fruits	Compote



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements