

Restauration scolaire

Du lundi 25 au vendredi 29 avril 2022



SALAD BAR

Menu Végétarien

SALAD BAR

SALAD BAR

SALAD BAR

LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
Pizza tomate/fromage	Salade de cervelas	Taboulé Chou fleur	Sardine ou Maquereau
Chili de légumes	Filet de poisson frais <i>(selon arrivage)</i>	Sauté de bœuf	Jambon à l'os
Pâtes	Riz Gratin de salsifis	Petits pois carottes	Purée maison Haricots verts
Laitage / Fruits	Laitage / Fruits	Laitage / Fruits	Laitage / Fruits
Glaces	Crème Mont Blanc	Pomme au four	Liégeois

* Sous réserve de modifications selon approvisionnement

Nos plats sont Fabriqués
Sur place par le chef
et son équipe
Bon Appétit

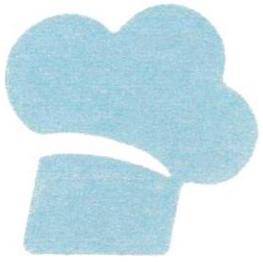


Chef de cuisine,
M. GRENET

Infirmier,
M. RAGUIN

Gestionnaire,
Mme LAURENT
Gestionnaire
COLLEGE DELMEYER
61320 CARROUGES

Principale
Mme THIEBAUX



Restauration scolaire

Du lundi 02 au vendredi 06 mai 2022



SALAD BAR



LUNDI 02

Pâté de foie

Paupiette de volaille
(viande Française)

Pâtes
Fricassée de chou

Laitage / Fruits

Petit suisse

SALAD BAR



MARDI 03

Salade Coleslaw

Filet de poisson frais
(selon arrivage)

Riz
Gratin de courgettes

Laitage / Fruits

Fromage blanc
(bio)

SALAD BAR



Menu Végétarien

JEUDI 05

Œuf dur
(local - plein air)

Pâté Bourbonnais

Salade verte

Laitage / Fruits

Brownie crème anglaise
(fait maison)

SALAD BAR



VENDREDI 06

Croque Monsieur

Escalope de porc

Semoule
Poêlée navets et carottes

Laitage / Fruits

Fruits au sirop

* Sous réserve de modifications selon approvisionnement

Nos plats sont Fabriqués
Sur place par le chef
et son équipe
Bon Appétit



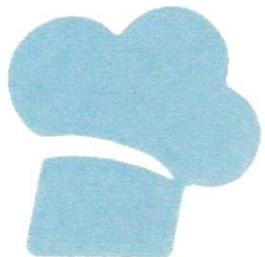
Chef de cuisine,
M. GRENET

Infirmier,
M. RAGUIN

Gestionnaire,
M^{me} LAURENT



Principale,
M^{me} THIEBAUX



Restauration scolaire

Du lundi 09 au vendredi 13 mai 2022



SALAD BAR



LUNDI 09

Macédoine au thon

Spaghetti Bolognaise

Salade verte

Laitage / Fruits

Pot de crème
(produit local – Magny le desert)

SALAD BAR



MARDI 10

Mousse de betteraves
(fait maison)

Sauté de porc
(label rouge)

Germes de blé
Endives

Laitage / Fruits

Compote

SALAD BAR



JEUDI 12

Crudités

Poisson frais
(selon arrivage)

Gratin de pommes de terre
Panais

Laitage / Fruits

Chou crème/Chantilly/fraises
(maison)

SALAD BAR



Menu Vegetarien

VENDREDI 13

Cake au fromage
(maison)

Paella aux légumes

Laitage / Fruits

Mousse au Fruits
(maison)

Nos plats sont Fabriqués
Sur place par le chef
et son équipe
Bon Appétit



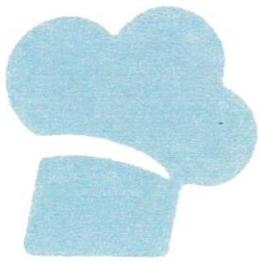
Infirmier,
M. RAGUIN

Chef de cuisine,
M. GRENET



* Sous réserve de modifications selon approvisionnement

Principale,
Mme THIEBAUX



Restauration scolaire

Du lundi 16 au vendredi 20 mai 2022



SALAD BAR



LUNDI 16

SALAD BAR



MARDI 17

JEUDI 19

SALAD BAR



Menu Vegetarien
VENDREDI 20

Assortiment de crudités

Crevettes

Tomates Mozzarella

Feuilleté au fromage

Boulettes de bœuf

Poisson frais
(selon arrivage)

Escalope Milanaise

Œufs durs
à la Florentine

Cœur de blé
Haricots verts

Riz
Chou-fleur à la crème

Pâtes
Ratatouille
(maison)

Laitage / Fruits

Laitage / Fruits

Laitage / Fruits

Laitage

Compote

Fromage blanc
(bio)

Tiramisu au spéculoos
(maison)

Fruits de saison

* Sous réserve de modifications selon approvisionnement

Nos plats sont Fabriqués
Sur place par le chef
et son équipe
Bon Appétit



Infirmier,
M. RAGUIN

Chef de cuisine,
M. GRENET

Gestionnaire,
M^{me} LAURENT



Principale,
M^{me} THIEBAUX

Restauration scolaire

Du lundi 23 au mardi 24 mai 2022



Menu
des
Agents

SALAD BAR



LUNDI 23

MARDI 24

Crudités

Crudités

Viande froide
(dinde et bœuf)

Filet de poisson frais
(selon arrivage)

Pommes gaufrettes
Salade verte

Poêlée de courgettes
Riz
(bio)

Laitage / Fruits

Laitage / Fruits

Far Breton

Cocktail de fruits



DE
L'ASCENSION

* Sous réserve de modifications selon approvisionnement

Nos plats sont Fabriqués
Sur place par le chef
et son équipe
Bon Appétit



Infirmier,
M. RAGUIN

Raguin

Chef de cuisine,
M. GRENET

Grenet

Gestionnaire,
M^{me} LAURENT



Principale,
M^{me} THIEBAUX

Thiebaux