









Semaine du 3 au 7 septembre 2018 - Déjeuner



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette maison Saucisson sec Coquillettes sauce cocktail Betteraves vinaigrette Terrine de poisson	Salade piémontaise (pommes de terre, jambon, œuf, tomate) Salade blé dor (blé, tomate, cornichon, maïs, olive noire) Fenouil émincé vinaigrette Sandwich au paprika dés de dinde Saucisson à l'ail		Duo de pastèque et tomate Nid de céleri et radis Melon Œufs durs mayonnaise Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)	Pâté de foie Rillettes à la sardine Cornet de jambon macédoine Tarte flamande (pâte feuilletée, poireaux, béchamel) Salade hollandaise (salade composée, tomate, gouda)
Emincé de dinde basquaise Filet de lieu à la crème de persil	Galopin de veau sauce poivre Feuilleté de poisson au beurre blanc		Sauté de bœuf mironton Poulet Kedjenou	Suprême de colin sauce safranée Rôti de porc sauce charcutière
Riz créole Haricots verts	Choux-fleurs persillés Pommes de terre vapeur		Courgettes sautées Lentilles	Ratatouille de saison Semoule
Emmental Saint-Paulin Fraidou Yaourt nature sucré Brie	Petits suisses sucrés Rondelé aux poivres de Madagascar Tomme blanche Camembert Yaourt nature sucré		Fondu Président Rondelé ail et fines herbes Carré de l'Est Yaourt nature sucré Saint Paulin	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Petit moulé Croûte noire Saint Nectaire
Flan nappé au caramel Compote de poires Chausson aux pommes Corbeille de fruits Entremets au chocolat	Corbeille de fruits Pomme gourmande Glace Gâteau de semoule Smoothie banane & fraise		4/4 maison Liegeois chocolat Compote de fraise Neige aux myrtilles Corbeille de fruits	Salade de fruits Corbeille de fruits Bâtonnet de glace à la vanille Rocher coco maison Compotée de rhubarbe meringuée

Semaine du 10 au 14 septembre 2018 - Déjeuner

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves sauce crémeuse</p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Galantine de volaille</p> <p>Concombre guyanais <small>(concombre, ail, surimi, piment doux, jus de citron)</small></p>	<p>Soupe andalouse</p> <p>Pâté de campagne </p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Melon</p> <p>Duo de choux blanc et rouge</p>		<p>Salade de tomates ciboulettes</p> <p>Salade chinoise <small>(soja, concombre, épaule, salade)</small></p> <p>Coleslaw <small>(chou blanc, carotte)</small></p> <p>Saucisson à l'ail</p> <p>Feuilleté au fromage</p>	<p>Taboulé méridional <small>(semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)</small></p> <p>Salade de lentilles vinaigrette terroir <small>(lentille, oignons, persil)</small></p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Rillettes de porc </p> <p>Carottes râpées vinaigrette maison</p>
<p>Chipolatas</p> <p>Sauté de dinde à la provençale</p>	<p>Rôti de veau sauce Romaine</p> <p>Beignets de calamars </p>		<p>Filet de Hoki pané au thon</p> <p>Œufs gratinés au thym et aux oignons</p>	<p>Escalope de Volaille façon blanquette</p> <p>Jambon sauce Madère</p>
<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Côtes de blettes arrabiata</p>	<p>Carottes laquées</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p>		<p>Epinards à la béchamel</p> <p>Torti</p>	<p>Petits pois</p> <p>Boulgour pilaf</p>
<p>Coulommiers</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fondu Président</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Mimolette emmental</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>		<p>Fraidou</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Tomme blanche</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Brie</p> <p>Comté</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Grillé aux pommes</p> <p>Compote de pommes et bananes</p> <p>Fromage blanc touche de kiwi</p> <p>Velouté fruit</p>	<p>Cake à la noix de coco</p> <p>Smoothie vanille </p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Entremet au caramel</p> <p>Compote de fruits mélangés</p>		<p>Corbeille de fruits</p> <p>Flan pâtissier au chocolat </p> <p>Gâteau aux cerises </p> <p>Straciatella</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Pêche au sirop</p> <p>Ananas et caramel au lait</p> <p>Barre bretonne </p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Crème dessert caramel</p>

COLLEGE ET LYCEE ST JOSEPH

Semaine du 17 au 21 septembre 2018 - Déjeuner



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs mayonnaise Saucisson à l'ail Céleri rémoulade Fraîcheur surimi concombre Œuf dur mayonnaise	Verrines de carottes sauce aneth Tomates sauce fruits rouges Pizza au fromage Pastèque Salade Corinne <i>(riz épaule maïs)</i>		Choux blanc à la graine de moutarde Salade Rochelle <i>(céleri rave, ananas, pomme, radis)</i> Tagliatelles de courgettes aux lardons Salade Tropeziennne Pâté de foie	Coquillettes sauce cocktail Poivron farci Assiette de crudités <i>(carotte, céleri, tomate, salade)</i> Avocats Salade impériale <i>(batavia, carottes, pommes, olives noires)</i>
Blé à l'andalouse Filet de lieu à l'américaine	Palette de porc demi-sel Croquettes de poisson à l'ail		Colin en écailles d'agrumes Steak hâché sauce Echalotte	Nuggets de volaille Suprême de Hokis sauce Crécy
Blé <i>(poulet, chorizo)</i> Brocolis	Lentilles Julienne de légumes		Semoule Haricots verts	Poêlée de légumes Cardiale Riz créole
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Coulommiers Tomme grise Vache qui rit	Cotentin Petit moulé Edam Emmental Yaourt nature sucré		Gouda Saint-Paulin Fraidou Cantal Yaourt nature sucré	Carré de l'Est Brie Mimolette Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré
Salade de fruits Corbeille de fruits Eclair chocolat Entremets au citron Mousse chocolat au lait	Compote de pommes et bananes Pêche au sirop Glace rocket Mousse chocolat Corbeille de fruits		Corbeille de fruits Cake au miel Liégeois au café Panna cotta noix de coco	Bâtonnet de glace à la vanille Compote de pommes et bananes Corbeille de fruits Île flottante Mousse aux speculoos

Semaine du 24 au 28 septembre 2018 - Déjeuner



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette maison Salade de radis Cœur de palmier aux lardons Poireaux vinaigrette Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)	Pizza au fromage ♥ Taboulé Pain de légumes Courgettes râpées mozzarella Salade de Croset à l'aneth		Pâté de campagne ♥ Œufs durs sauce cocktail Salade de boulgour Maïs avocat Houmous et mouillettes ♥ (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie) Salade Rochelle (céleri rave, ananas, pomme, radis)	Duo de pastèque et tomate Salade au brie aux raisins Betteraves au jambon sec Salade de papillons au pistou Rillette de sardine à l'la moutarde
Ravioli à la volaille ♥ Gratin de la mer	Jambon braisé Duo de poissons		Wings de poulet Omelette Nature	Sauté de bœuf Nuggets de poisson
Julienne de légumes Pommes de Terre vapeur	Légumes au bouillon de cassis (Carottes, H plat, Fèves) Farfalle		Riz de grand-mère Poêlée verte aux marrons	Petits pois Boulgour aux petits légumes
Fondu Président Fraidou Edam Camembert Yaourt nature sucré	Emmental Croûte noire Gouda Rondelé nature Yaourt nature sucré		Coulommiers Brie Cotentin Emmental Yaourt nature sucré	Fromage blanc Mimolette Rondelé aux noix Tomme blanche Yaourt nature sucré
Mousse au cacao Entremets au caramel glace Corbeille de fruits Madeleine longue	Corbeille de fruits Flan à la vanille Banane au four Gâteau yaourt et aux pommes ♥ Crème fouettée aux fruits		Mousse au petit Beurre Entremet caramel poire Barre bretonne ♥ Fromage blanc touche de kiwi Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Compote de poires Far breton ♥ Smoothie aux abricots et pommes Mousse au nougat

COLLEGE ET LYCEE ST JOSEPH

Semaine du 01 au 05 octobre 2018 - Déjeuner



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Chou rouge sauce mangue</p> <p>Salade Rochelle (céleri rave, ananas, pomme, radis)</p> <p>Taboulé aux courgettes & amandes</p> <p>Saucisson à l'ail ♥</p>	<p>Panaché verte aux croûtons et oeuf</p> <p>Tomate vinaigrette Crémeux de poivrons et chips Délice du soleil (aubergine, oignon, ail, huile d'olive, crème liquide, tomate, chèvre)</p> <p>Salade de lentilles vinaigrette terroir (lentille, oignons, persil)</p>		<p>Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</p> <p>Champignon à la crème</p> <p>Salade d'endives ♥</p> <p>Salade au brie aux raisins ♥</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade so british (chou, fenouil, raisins, pomme granny, carotte, fromage blanc, mayonnaise, sauce Worcestershire)</p> <p>Pâté de foie Tortilla de légumes Pizza au fromage</p>
<p>Sauté de dinde sauce suprême</p> <p>Côte de porc grillée</p>	<p>Steak haché ♥</p> <p>Filet de lieu sauce dieppoise</p>		<p>Colin pané et quartier de citron</p> <p>Tajine de poulet aux dattes</p>	<p>Paupiette de veau ♥</p> <p>Tortellini sauce tomates</p>
<p>Ratatouille</p> <p>Polenta</p>	<p>Frites ♥</p> <p>Choux-fleurs persillés</p>		<p>Gratin de Courgettes</p> <p>Semoule</p>	<p>Coquillettes</p> <p>Fondue de poireaux</p>
<p>Saint-Paulin</p> <p>Edam Fraidou Petit suisse Yaourt nature sucré</p>	<p>Cotentin</p> <p>Rondelé ail et fines herbes Carré de l'Est St Nectaire Yaourt nature sucré</p>		<p>Camembert</p> <p>Tomme blanche Fondu Président St Paulin Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré Gouda Emmental Petit moulé</p>
<p>Beignet pomme ♥</p> <p>Liegeois chocolat ♥</p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Compote de pommes</p> <p>Cake au citron</p> <p>Tarte feuilletée aux pommes</p> <p>Corbeille de fruits ♥</p> <p>Smoothie vanille</p>		<p>Glace vanille fraise ♥</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Moelleux aux pommes et speculoos</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Entremets au chocolat Crème caramel Fromage blanc au sirop de cassis</p>

Semaine du 08 au 12 octobre 2018 - Déjeuner

Tous fous du goût - Mystère en cuisine



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Choux-fleurs au curry</p> <p>Mousse aux poivrons et croûtons</p> <p>Salade de maïs <small>(maïs, tomate, salade, persil)</small></p> <p>Salade club <small>(salade verte, tomate, épaule, emmental)</small></p>	<p>Œufs lilas betterave</p> <p>Assiette de charcuteries </p> <p>Soupe andalouse</p> <p>Samoussa et sa salade</p> <p>Taboulé boulgour aux petits légumes</p>		<p>Rémoulade mystère</p> <p>Tarte fine pissaladière</p> <p>Aïoli aux légumes croquants</p> <p>Coquillettes sauce cocktail </p> <p>Velouté de carotte coco et curcuma</p>	<p>Carottes et pommes râpées</p> <p>Concombre vinaigrette maison</p> <p>Salade de riz <small>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</small></p> <p>Cornet de jambon à la parisienne <small>(jambon, macédoine, tomate, mayonnaise)</small></p>
<p>Poulet rôti</p> <p>Accras de morue</p>	<p>Torti houmous végétarien </p> <p>Pain de viande feuilleté</p>		<p>Boeuf façon p'tit déj</p> <p>Nuggets de blé</p>	<p>Colin sauce abricots</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p>
<p>Riz pilaf curcuma citronnelle</p> <p>Carottes chapelure et lardons</p>	<p>Courgettes saveur orientalee</p> <p>Torti</p>		<p>Petits pois</p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Semoule infusion menthe cannelle</p> <p>Légumes tajine</p>
<p>Fromage blanc</p> <p>Edam</p> <p>Petit moulé</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Gouda</p> <p>Emmental</p> <p>Chantilly au bleu sur croûton <small>(recette Michel Sarran)</small></p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Fraidou</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Brie</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Poire et fondue chocolat</p> <p>Palmier</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Mousse aux speculoos</p> <p>Yaourt velouté fruit</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Banana bread</p> <p>Barre bretonne </p> <p>Panna cotta au caramel</p>		<p>Pain perdu à la rhubarbe</p> <p>Brownies </p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Entremets au citron</p>	<p>Comme un oeuf au plat</p> <p>Œufs en neige pop corn caramel</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pommes et bananes</p>

COLLEGE ET LYCEE ST JOSEPH

Semaine du 15 au 19 octobre 2018 - Déjeuner



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tartare de tomates et maïs Chou rouge sauce mangue (recette Michel Sarran) Pâté de foie Salade de cocos aux herbes Taboulé courgette amande	Papillons au pistou et chèvre Salade de blé à la parisienne (blé, tomate, emmental, jambon, persil) Friand fromage Salade mixte panachée (salade emmental, tomate, œuf, persil)		Verrine de velouté de carotte au curcuma Salade d'endives Assiette de charcuteries Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil)	Smoothie au carottes et cumin Mousse de tomate et fromage frais Salade croquante (pomme, concombre, poivron vert, banane, emmental, tomate) Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)
Saumonette sauce citron Saucisse de Toulouse	Bouché à la reine Cordon bleu		Filet de lieu au pistou Croque Monsieur	Gratin de Macaroni au jambon Rôti de dinde Tandoori
Riz de grand-mère Pèle-mêle provençal	Printanière de légumes Purée de pommes de terre		Salade verte Julienne de légumes Boulgour pilaf	Macaroni Duo de haricots verts et beurre
Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Petit moulé ail et fines herbes Coulommiers Brie	Edam Saint-Paulin Fraidou Yaourt nature sucré Emmental		Petits suisses sucrés Bleu Gouda Yaourt nature sucré	Fondu Président Rondelé nature Camembert Yaourt nature sucré
Compote de pommes Pêche au sirop Corbeille de fruits Doonuts Bâtonnet de glace à la vanille	Corbeille de fruits Palmiers Panna cotta au chocolat Mousse au citron Crème praliné		Moelleux aux pommes et speculoos Gâteau au chocolat Corbeille de fruits Mousse au pain d'épices	Salade de fruits Corbeille de fruits Compote de poires Île flottante aux myrtilles

COLLEGE ET LYCEE ST JOSEPH