

MENU DE LA SEMAINE

du 7/10/2019 au 11/10/2019

COLLÈGE :

Les 16 fontaines / Saint-Zacharie

LUNDI

Concombre chantilly

Fait maison

Salade verte croûtons

Salade verte et saumon

Fait maison

Rôti de dinde
sauce champignons

Fait maison

Pommes de terre
Courgettes persillées

Fait maison

Mini Babybel

Mini Rondelé

Chocolat liégeois

Vanille liégeois

MARDI

Pâté de campagne

Saucisson beurre

Salade verte lardons

Fait maison

Coeur de merlu
sauce safranée

Fait maison

Poêlée de légumes d'automne

Fait maison

Yaourt sucré

Fruit de saison

JEUDI

Carottes râpées aux amandes

Salade verte croûtons

Fait maison

Pamplemousse sucré

Sauté d'agneau à la provençale

et ses petits légumes
(pommes de terre, carottes, courgettes)

Fait maison

Camembert

Carré frais

Beignet chocolat

Beignet pomme

VENDREDI

Asperges vinaigrette

Coeurs de palmier

Salade verte dés de gruyère

Fait maison

Côte de porc
sauce charcutière

Fait maison

Frites allumettes

Vache qui rit

Chanteneige

Fruit de saison

Tous les menus sont susceptibles de modification en fonction des disponibilités des produits et de l'offre des producteurs locaux

Le chef et son équipe vous souhaitent un excellent appétit !

MENU DE LA SEMAINE

du 14/10/2019 au 18/10/2019

COLLÈGE :

Les16 fontaines / Saint-Zacharie

LUNDI

Salade d'endives croûtons emmental

Salade verte dés de gruyère

Fait maison

Salade de mâche

Omelette au fromage

Omelette aux poivrons

Fait maison

Pommes rissolées

Fait maison

Petit suisse aromatisé aux fruits

Compote de fruits

MARDI

Pois chiche à l'orientale

Lentilles froides persillées

Fait maison

Salade verte croûtons

Fait maison

Cordon bleu

Duo d'haricots

sautés au persil et à l'ail

Vache qui rit

Kiri

Fruit de saison

JEUDI

Carottes râpées ou courgettes râpées

Salade verte lardons

Fait maison

Saumon fumé

Dos de colin

Sauce à la provençale

Fait maison

Riz aux petits légumes

Fait maison

Gouda

Tomme noire

Fruit de saison

VENDREDI

Tomates féta

Tomates basilic

Fait maison

Salade mesclun

Steack haché

façon bouchère

Ratatouille maison

Fait maison

Chanteneige

Chantailou ail et fines herbes

Fruit de saison

Tous les menus sont susceptibles de modification en fonction des disponibilités des produits et de l'offre des producteurs locaux

Le chef et son équipe vous souhaitent un excellent appétit !

MENU DE LA SEMAINE

du 4/11/2019 au 8/11/2018

COLLÈGE :

Les 16 fontaines / Saint-Zacharie

LUNDI

Salade verte croûtons

Fait maison

Crêpes au fromage

Crêpes au jambon

Rôti de porc
sauce au miel

Fait maison

Courgettes fraîches
sautées en persillade

Fait maison

Yaourt aux fruits

Fruit de saison

MARDI

Salade verte au saumon

Salade verte croûtons

Fait maison

Salade fenouil - carottes

Fait maison

Boeuf bourguignon provençal

Pâtes et gruyère râpé

Emmental français

Gouda

Compote de fruits

JEUDI

Salade verte parmesan

Salade mesclun

Fait maison

Taboulé d'hiver maison

Brochette de poisson
sauce au curry

Fait maison

Poêlée d'automne
(champignons - artichaut
pommes de terre)

Fait maison

Mini pavé d'affinois

Petit Louis

Fruit de saison

VENDREDI

Salade verte dés de gruyère

Endives aux noix et au bleu

Fait maison

Thon - maïs

Brochette de dinde orientale

Semoule à couscous
petits légumes

Rondelé ail et fines herbes

Saint Paulin

*
Fruit de saison

Tous les menus sont susceptibles de modification en fonction des disponibilités des produits et de l'offre des producteurs locaux

Le chef et son équipe vous souhaitent un excellent appétit !

MENU DE LA SEMAINE

du 11/11/2019 au 15/11/2019

COLLÈGE :

Les 16 fontaines / Saint-Zacharie

LUNDI

Férié

Férié

Férié

Férié

Férié

Férié

MARDI

Assiette colorée
(salade, tomates, jambon cru)

Fait maison

Salade verte croûtons

Fait maison

Oeuf façon florentine
sur son toast

Fait maison

Gratin d'épinards
et
pommes de terre

Fait maison

Yaourt vanille bio

AB

Fruit de saison

JEUDI

Concombre à la crème

Betteraves persillées

Fait maison

Salade verte lardons

Fait maison

Poisson pané pré-frit
et son citron

Gratin de chou-fleur

Fait maison

Yaourt aux fruits

Mousse au chocolat

VENDREDI

Avocat mayonnaise

Macédoine de légumes

Fait maison

Salade verte croûtons

Fait maison

Escalope de porc (150 g)
sauce au miel

Fait maison

Poêlée de champignons,
poivrons et oignons

Fait maison

Tomme noire

Emmental français

Fruit de saison

Tous les menus sont susceptibles de modification en fonction des disponibilités des produits et de l'offre des producteurs locaux

Le chef et son équipe vous souhaitent un excellent appétit !

MENU DE LA SEMAINE

du 18/11/2019 au 22/11/2019

COLLÈGE :

Les 16 fontaines / Saint-Zacharie

LUNDI

Salades vertes mélangées

Tomates fêta

Fait maison

Pois chiche cumin

Poisson meunière
et son citron

Duo de courgettes persillées

Petit suisse aux fruits

Biscuit

MARDI

Pamplemousse au sucre

Salade lardons

Salade croûtons

Fait maison

Blanquette de veau à l'ancienne

Fait maison

Ris pilaf

Petit Louis

Gouda

Compote de fruits

JEUDI

Asperges vinaigrette

Salade verte saumon

Haricots verts en salade

Fait maison

Navarin d'agneau

Fait maison

Semoule aux petits légumes

Vache qui rit

Carré frais

Fruit de saison

VENDREDI

Salade d'endives gruyère et noix

Courgettes râpées

Fait maison

Salade mâche vinaigrette

Fait maison

Cordon bleu

Ratatouille maison

Fait maison

Yaourt brassé aux fruits

Fruit de saison

" Tous les menus sont susceptibles de modification en fonction des disponibilités des produits et de l'offre des producteurs locaux "

Le chef et son équipe vous souhaitent un excellent appétit !