



COLLEGE HENRI WALLON DIVION

LÉGENDE DU TABLEAU

MENU VÉGÉTARIEN

FAIT-MAISON

BIO

LOCAL

	Du 01 au 05 février	Du 08 au 12 février	Du 15 au 19 février	Du 08 au 12 mars	Du 15 au 19 mars	Du 22 au 26 mars
<b>LUNDI</b>	Pâté en croûte / Asperges blanches vinaigrette	Feuilleté fromage / <b>Salade océane</b>	<b>Tomates à l'échalote</b> <b>Poireaux à la vinaigrette</b>	<b>Potage aux poireaux pommes de terre</b> <b>Salade pâtes poivrons</b>	<b>Potage tomates / Taboulé</b>	<b>Assiette de charcuterie</b> <b>Carottes râpées</b>
	Steak haché béarnaise / <b>Sauté de volaille</b>	Cordon bleu au soja / <b>Omelette au fromage</b>	Filet de hoki pané / Poisson à la Bordelaise	<b>Escalope de dinde forestière</b> Filet de cabillaud crème aux champignons	<b>Parmentier de boeuf</b>	<b>Emincé de dinde à la Normande</b> Normandin de veau Pâtes au beurre
	<b>Frites fraîches</b>	Semoule au curry	<b>Pommes de terre grenailles rôties</b>	Riz créole	<b>Salade verte</b>	Poêlée aux 2 carottes
	Tomates à la provençale	Poêlée estivale	Epinards à la crème	Poêlée forestière	Brie	Fromage type P'tit Louis
	Mimolette	Maasdam	Fromage de chaumes	Yaourt nature sucré		
<b>Yaourt panier de fruits / Tarte pommes</b>	Banane / Ananas en tranches au sirop	Panna cotta aux framboises / Fruits de saison	<b>Pomme bicolore</b> <b>Fromage blanc fermier au sucre</b>	Poire / Yaourt type <i>Velouté Fruix</i>	Poire au chocolat et amandes grillées Banane à la crème Anglaise	
<b>MARDI</b>	<b>Salade composée</b> <b>Concombres vinaigrette</b>	<b>Potage aux asperges</b> <b>Salade de tomates et concombres</b>	<b>Concombres Bulgare / Riz au thon</b>	<b>Macédoine / Salade Waldorf</b>	<b>Tomate au thon</b> <b>Salade de champignons</b> <b>Brochette de volaille</b>	<b>Salade de perles au chorizo</b> <b>Salade Pyrénéennes</b>
	Pêche du jour / Cuisse de poulet confite	<b>Saucisses / Ficelle Picarde</b>	<b>Sauté de veau à la Mexicaine</b>	Végi fromage / Galette Texane	Escalope de porc au curry	Rôti de porc <b>bleu blanc cœur</b> <b>Cuisse de poulet rôti</b>
	Coeur de blé à la tomate	Pâtes au beurre	<b>Saucisse de Toulouse</b> <b>à la compotée tomates et oignons</b>	<b>Gratin de pommes de terre</b>	Torti	<b>Purée de pommes de terre</b>
	<b>Ratatouille</b>	<b>Carottes Vichy</b>	Riz pilaf / Poêlée Mexicaine	<b>Haricots verts au boursin</b>	Piperade	Purée de carottes
	Fromage type <i>Croq'lait</i>	<b>Brie</b>	Fromage type <i>Vache-Qui-Rit</i>	<b>Fromage type Vache-Qui-Rit</b>	<b>Tomme de Cambrai</b>	Morbier
<b>Salade de fruits / Mousse type Crunch</b>	<b>Crème dessert</b> <b>Crumble pommes rhubarbe</b>	Compote de pommes Liégeoise / Banane	Gaufre de Bruxelles au sucre / Fruits de saison	Cake marbré crème Anglaise / Mousse	Beignet / <b>Pomme de région</b>	
<b>JEUDI</b>	<b>Soupe potagère de légumes</b> <b>Carottes au maïs</b>	<b>Surimi macédoine / Salade coleslaw</b>	Quiche Lorraine / <b>Salade croûtons fromage</b>	<b>Pizza fromage / Salade verte croûtons</b>	<b>Croque monsieur / Pomelos</b>	<b>Salade tomates / Brocolis vinaigrette</b>
	Potatoes burger / Poisson blanc vapeur	Nuggets de colin / Paupiettes de poisson	<b>Omelette au fromage</b> <b>Crêpinette Saveur en or</b>	<b>Boeuf bourguignon</b> <b>Cuisse de poulet au curry</b>	Rôti de boeuf au poivre Emincé de porc à la Normande	Steak végétal / Omelette tomates mozzarella
	<b>Pommes de terre grenailles rôties</b>	<b>Pommes vapeurs</b>	Pâtes au beurre	Gnocchis de patate douce	Pommes de terre wedges	<b>Frites</b>
	Haricots verts persillade	Brocolis et dés de tomates	Poêlée provençale	<b>Carottes au jus</b>	Haricots verts	Haricots verts
	Saint-Paulin	Tomme grise	Tomme de Cadi	Crèmeux Bourguignon	Pavé frais	<b>Brie</b>
<b>Gâteau aux pommes</b> Oreillons de fruits crème Anglaise	<b>Petit-Suisse aux fruits / Pomme Granny</b>	<b>Gâteau roulé à la fraise / Kiwi</b>	Clémentine / Ananas	<b>Fromage blanc bifidus à la vanille</b> Liégeois de fruits	Liégeois de fruits / Fromage blanc à la framboise	
<b> VENDREDI</b>	<b>Oeufs durs mayonnaise</b> <b>Brocolis à l'échalote</b>	Nems au poulet <b>Salade thaï poulet crevettes mangue</b>	<b>Potage / Carottes râpées au citron</b>	<b>Concombres fraîcheur</b> <b>Betteraves aux oignons</b>	<b>Salade coleslaw</b> <b>Assiette de charcuterie</b>	<b>Concombres au fromage blanc</b> <b>Pêche au thon</b>
	Veggie bolo	Émincé de volaille miel / Pavé de poisson curry	Cordon bleu de dinde / <b>Boeuf au jus</b>	<b>Rôti de porc / Paupiette de veau</b>	Filet de saumon à l'aneth Filet de poisson meunière	Poisson pané / Filet de poisson blanc
	Torti au beurre	Riz cantonais	Semoule	Coquillettes	Riz	Riz
	<b>Bâtonnets de carottes</b>	Poêlée Chinoise	<b>Ratatouille</b>	Poêlée de tomates à la provençale	Tomate rôtie	<b>Ratatouille</b>
	Gruyère	Briquette de lait	Cotentin ail et fines herbes	<b>Fromage du Nord</b>	<b>Fournols</b>	Tomme de Savoie igp
Yaourt type <i>Sajajun kids</i> / Poire Melba	Crème brûlée à la vanille / <b>Salade de fruits</b>	<b>Salade de fruits / Yaourt aux fruits</b>	Gourde type Pom'potes <b>Petit-Suisse aux fruits</b>	Tarte au chocolat / <b>Salade de fruits</b>	<b>Yaourt fermier brassé</b> <b>Crumble aux pommes</b>	

Après le passage au self, l'entrée ou le dessert ne peuvent pas être échangés. La viande bovine, servie au restaurant scolaire de l'établissement, est d'origine française. Sous réserve de pouvoir être modifié selon l'approvisionnement.

La Principale  
C.DAVRINCHE



Le Gestionnaire  
G. BONNE



FR  
62.270.600  
CE