

Midi - Ensemble Scolaire Chevreul Blancarde Collège/lycée

Menu du Lundi 11 Mars au Dimanche 17 Mars 2024

Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
Friand au fromage Carottes râpées , Vinaigrette	Macédoine de légumes à la vinaigrette , Sauce mayonnaise Houmous de lentilles corail et persil plat	Salade de pommes de terre, cornichons et persil Chou rouge râpé aux pommes	Salade de riz, betteraves et ciboulette Coleslaw
Pilons de poulet texane Colin MSC façon meunière	Omelette à la ciboulette Sauté de porc au curry	Fish & chips de colin MSC Hot-Dog	Gratiné de la mer au colin MSC Boulettes à l'agneau
Poêlée hivernale façon ratatouille du chef Semoule	Riz créole , Sauce curry Fondue de poireaux	Carottes braisées Frites fraîches	Haricots verts à l'ail Boullgour
Bûchette au lait mélange	Tomme noire	Yaourt nature	Camembert
Fruit de saison Crème dessert vanille Yaourt aromatisé	Compote de pommes du chef Fruit de saison Beignet à la framboise	Clafoutis aux poires et au chocolat du chef Fruit de saison Salade de fruits	Fruit de saison Liégeois vanille Yaourt aux fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



Midi - Ensemble Scolaire Chevreul Blancarde Collège/lycée

Menu du Lundi 18 Mars au Dimanche 24 Mars 2024

Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Rosette Lyonnaise Radis noir vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Poireaux , Vinaigrette à l'échalote Tortis au surimi MSC	Pizza au fromage Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Endives aux noix , Vinaigrette Taboulé
Filet de merlu MSC , Sauce estragon Chipolatas aux herbes	Sauté de poulet forestière Colombo de colin MSC	Boulettes au soja à la tomate et au basilic Omelette aux oignons	Filet de colin MSC , Sauce à la crème Nuggets de volaille
Lentilles vertes Haricots beurre persillés	Brocolis gratinés Cœur de blé Bio	Céleri rôti Frites fraîches	Fondue d'épinards à l'ail Riz Bio pilaf
Mimolette	Camembert	Yaourt sucré	Bleu
Fruit de saison Fromage blanc à la confiture Mousse chocolat	Yaourt aux fruits Fruit de saison Crème dessert au caramel	Fruit de saison Compote de poires Cake au citron du chef	Fruit de saison Ile flottante du chef Suisse fruité

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



Midi - Ensemble Scolaire Chevreul Blancarde Collège Lycée

Menu du Lundi 25 Mars au Dimanche 31 Mars 2024

Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
Saucisson à l'ail , Cornichons Haricots beurre au persil , Vinaigrette à l'échalote	Salade mexicaine Poireaux façon gribiche	Céleri rémoulade Œuf dur mayonnaise	Champignons à la ciboulette Salade à la feta AOP Grecque
Filet de lieu MSC à la Dieppoise Cordon bleu de dinde	Boulettes aux soja à la tomate et au basilic Quiche au saumon et aux épinards	Sauté de bœuf à l'Indienne Marmite du pêcheur au colins MSC	Fish & chips de colin MSC Aiguillettes de poulet , Sauce forestière
Endives braisées Coquillettes Bio	Choux fleurs rôtis au paprika Riz basmati	Frites fraîches Gratin de courgettes	Salade verte Riz Bio créole
Tomme noire	Mimolette	Emmental	Brie
Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison Yaourt nature Bio	Fruit de saison Panna cotta aux framboises Éclair au chocolat	Quatre quart du chef Fruit de saison Compote de poires	Fruit de saison Yaourt aux fruits Semoule au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



Midi - Ensemble Scolaire Chevreul Blancarde Collège Lycée

Menu du Lundi 1 Avril au Dimanche 7 Avril 2024

Mardi 2 Avril

Jeudi 4 Avril

Vendredi 5 Avril

Concombres Bulgare Crêpe au fromage	Carottes râpées , Vinaigrette à l'échalote Cornet de jambon à la Russe	Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette Betteraves rouges , Vinaigrette
Sauté de dinde BBC façon blanquette Marmite de colin MSC aux petits légumes	Omelette Bio à l'emmental et aux fines herbes Boulettes au Boeuf BIO et aux épices	Poisson MSC pané Escalope de porc BBC
Riz créole Carottes braisées	Salade verte , Vinaigrette Frites fraîches	Haricots beurre persillés Pennes Bio
Camembert	Édam	Yaourt nature
Fromage blanc aux fruits Fruit de saison Semoule au lait	Fruit de saison Suisse fruité Moelleux au chocolat au lait du chef	Salade de fruits Fruit de saison Crème aux œufs

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



Midi - Ensemble Scolaire Chevreul Blancarde Collège Lycée

Menu du Lundi 8 Avril au Dimanche 14 Avril 2024

Lundi 8 Avril	Mardi 9 Avril	Jeudi 11 Avril	Vendredi 12 Avril
Choux-fleurs mimosa Pâté de campagne	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Salade de riz, maïs et œufs durs	Guacamole de brocolis et son toast Wrap au thon et crudités	Friand au fromage Céleri Bio à la moutarde à l'ancienne et pamplemousse
Saumonette MSC rôtie , Sauce citron Escalope Viennoise	Couscous au poulet et légumes d'hiver Filet de hoki MSC , Sauce aux épices	Omelette fromagère Carbonnade à la flamande	Filet de lieu MSC , Sauce Bordelaise Rougails saucisses fumés
Frites Épinards à la crème	Légumes couscous Semoule	Haricots verts au four Frites fraîches	Chou-fleur en gratin Riz créole
Saint Paulin	Mimolette	Buchette de Chèvre	Gouda
Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison Pomme au four	Fruit de saison Crème dessert pralinée Gâteau au citron du chef	Mousse au chocolat Fruit de saison Compote de poires	Fruit de saison Pêche , Coulis de fruits rouges Liégeois vanille

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



Midi - Ensemble Scolaire Chevreul Blancarde

Menu du Lundi 15 Avril au Dimanche 21 Avril 2024

Lundi 15 Avril	Mardi 16 Avril	Jeudi 18 Avril	Vendredi 19 Avril
Radis rose , Beurre Salade fromagère	Saucisson sec Poireaux mimosa vinaigrette	Quinoa façon taboulé libanais Oeuf mimosa	Salade de lentilles , Vinaigrette Betteraves rouges , Vinaigrette
Pilons de poulet rôtis marinés Gratiné de la mer au colin MSC	Carbonara de saumon Bolognaise végétarienne et parmesan AOP	Calamars à la Romaine Saucisse de Toulouse	Escalope de dinde , Sauce miel moutarde Nuggets de poisson
Carottes braisées Boulgour Bio	Haricots plats en persillade Spaghettis	Brocolis Frites fraîches	Épinards à la crème Riz créole
Brie	Tomme de Savoie IGP	Yaourt nature	Bleu
Fruit de saison Cocktail de fruits Ile flottante et crème anglaise	Fruit de saison Yaourt aux fruits Coupe banane chocolat	Cookie du chef Fruit de saison Flan caramel	Salade de fruits Fruit de saison Yaourt aromatisé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

