








Collège MERE TERESA



Semaine 35 du lundi 30 août au vendredi 3 septembre 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI |  | VENDREDI |
|-------|-------|----------|--|---|
| | | |  Concombre sauce bulgare ou Salade Paysanne |  Betterave vinaigrette ou Melon vert |
| | | |  Coquillettes bio bolognaise ou Filet de Cabillaud sce Nantua |  Nuggets végétal |
| | | | Fondue de Poireaux | Carottes persillées ou Pommes Rissolées |
| | | | Tomme grise | Tomme blanche |
| | | | Beignet à l'abricot ou Fromage Blanc aux Fruits | Petits Suisse aromatisés ou Mousse Citron |



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »






Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



Collège MERE TERESA



Semaine 36 du lundi 6 septembre au vendredi 10 septembre 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|----------|--|--|
| Melon ou Salade Carnaval |  Concombre maïs ou Pizza au jambon | |  Œuf dur mayonnaise ou Céleri remoulade | Salade piémontaise ou Radis Beurre |
| Daube de bœuf à la provençale | Poisson pané | |  Hachis végétarien ou Filet de poisson sce câpres | Normandin de veau sauce échalote |
|  Blé ou Frites | Ratatouille ou Pâtes | | Riz |  Haricots verts ou Gratin de Salsifis |
| Gouda | Emmental | | Tartare | Camembert |
| Gâteau maison au chocolat issus du commerce équitable ou Fruits de saison | Cake au chocolat et crème anglaise ou Fruits/Yaourts | | Yaourt fermier de Cugand ou Crème Chocolat | Petits Suisses sucrés ou Cocktails de fruits |



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »








Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



Collège MERE TERESA



Semaine 37 du lundi 13 septembre au vendredi 17 septembre 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|---|--|
| Quinoa printanier ou Chou Blanc à l'emmental | Melon ou Salade Wardorf | | Duo de Concombre-Tomates ou Pâté de mapin | Saucisson à l'ail ou Macédoine - Oeuf dur |
| Sauté de porc au jus | Rôti de dinde sce suprême |  | Mignonettes de bœuf sauce orientale | Curry de Poisson |
|  Carottes braisées ou Pommes Persillées | Frites ou Gratin de brocolis | |  Lentilles ou Haricots Verts |  Courgettes sautées et pommes de terre ou Semoule |
| <i>Brie</i> | <i>Vache qui rit</i> | | <i>Tomme blanche</i> | <i>Bûchette de chèvre</i> |
|  Ile Flottante ou Fruits de saison | Tarte aux Chocolas ou Compote Pomme-mirabelle |  | Entremet maison vrac ou Poires au sirop |  Crème dessert Vanille ou Fruits de saison |



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.