



Collège MERE TERESA



Semaine 38 du lundi 20 septembre au vendredi 24 septembre 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|----------|--|---|
| Lentilles ciboulette ou Champignons à la parisienne | Salade Strasbourgeoise ou Salade de betteraves | | Tomate sauce échalote ou Salami | Salade comtoise ou Salade Napoli |
| Steak haché sauce poivre (douce) | Chipolatas | | Sauté de porc sauce à l'ananas | Filet de poisson sauce dieppoise |
| Haricots verts ou Pommes maîtres d'hôtel | Purée Pommes de Terre ou Chou-fleur persillé | | Semoule ou Fondue de poireaux | Carottes boulgour cumin ou Côtes de blettes |
| <i>Cantafrais</i> | <i>Coulommiers</i> | | <i>Fromage aux choix</i> | Port Salut |
| Crème pistache ou Fruit de saison | Mousse au chocolat ou Entremet praliné | | Petits suisse sucrés ou Flan pâtissier | Yaourt aromatisé ou Compote aux 2 fruits |



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



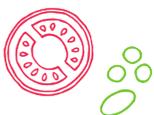
Recette du chef

* 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 39 du lundi 27 septembre au vendredi 1 octobre 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|----------|---|--|
| Macédoine de légumes ou Salade de fonds d'artichauts |  Concombre à la crème ou Terrine de campagne | | Chou rouge vinaigrette ou Lentilles vertes ciboulette | Haricots verts sce échalotte ou Betterave à la crème |
|  Emincé de bœuf à la thaï |  Pâtes bolognaise végétarienne* ou  Saumon à l'aneth | | Filet de poisson meunière | Sauté de porc au miel |
|  Riz créole ou Ratatouille | Haricots beurre | | Gratin de chou-fleur ou  Semoule | Epinars à la crème ou  Pommes sautées |
|  Brie | Tomme noire | | Carré de l'Est |  Camembert |
| Liégeois aux fruits ou  Fruit de saison | Yaourt ferme de Cugand ou Grillée aux abricots | | Petits suisse sucrés ou Liégeois chocolat | Tarte aux pommes ou Compote aux 2 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 40 du lundi 4 octobre au vendredi 8 octobre 2021

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| Salade ruzinoise ou Salade tricolore | Tomate basilic frais ou Rillettes | | Demi-Pamplemousse ou Quinoa printanier | Betterave scc ciboulette ou Terrine de Légumes |
| Paupiette de veau farcie | Steak Haché | | Moussaka* ou Poulet yassa | Calamars à la dieppoise |
| Haricots verts ou Pommes vapeur | Frites ou Brocolis | | Riz Pilaf | Pommes rissolées ou Bâtonnière de légumes |
| Chanteneige | Saint Paulin | | Edam | Camembert |
| Fromage frais aux fruits ou Fruit de saison | <i>Biscuit aman</i> ou <i>Panna cotta</i> | | Fromage blanc sucré ou Crumble | Mousse au chocolat ou Compote pomme cassis |



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 DES SAVEURS

Semaine 41 du lundi 11 octobre au vendredi 15 octobre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| Salade de fond d'artichaut au thon ou Salade Jurassienne | Salade finlandaise ou Mortadelle | | Salade des carpâtes ou Salade Carnaval | Salade aux 3 dés ou Œufs durs sauce Aioli |
| Palette de porc à la diable |  Dos de Saumon à la crème | |  Sauté de dinde aux pruneaux | Lasagnes * ou Sauté de veau aux olives |
|  Blé à la tomate ou Petits pois | Gratin de brocolis ou  Pommes persillées | | Purée de panais ou  Semoule |  Courgettes à l'ail |
|  Camembert |  Edam | | Bûchette de chèvre | Saint Môret |
| Yaourt brassé vanille ou  Fruit de saison | Yaourt ferme de Cugand ou Compote Pomme-ramboise | |  Tarte au citron ou Entremet Pistache |  Petits suisses aux fruits ou Pêches au sirop |



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 42 du lundi 18 octobre au vendredi 22 octobre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
|  Betteraves aux pommes ou Crêpes au jambon | Sardine à l'huile ou Salade Waldorf | | Concombre à la menthe ou Carottes rapées Florida  |  Salade mexicaine ou Salade Marco Polo |
| Knack et dosette de ketchup |  Filet de cabillaud sauce provençale | | Colombo de volaille | Pizza fraîche au fromage* ou Veau Marengo |
|  Pâtes ou Haricots verts |  Carottes rissolées ou Riz safrané | | Purée de potiron ou  Boullgour | Epinaud |
| Vache qui rit |  Camembert | | Saint Paulin | Saint Môret |
| Crème caramel ou  Fruit de saison | Yaourt aromatisé ou Compote pomme passion | | Eclair au chocolat ou Yaourt pulpé | Petits suisses sucrés ou Mirabelles au sirop |



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.