



Collège Mère TERESA - BOUFFERI



Semaine 45 du lundi 8 novembre au vendredi 12 novembre 2021












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade des Carpâtes ou Betteraves vinaigrette 	Terrine de légumes ou Salade de cœurs de palmiers et maïs			Pommes de terres sce bulgare et ciboulette ou Céléri remoulade
 Blanquette de dinde	 Filet de poisson sauce façon beurre blanc 			Merguez sauce orientale
Frites ou Petits pois extra fins 	 Riz créole ou Julienne de légumes			 Purée Pommes de terre ou Chou fleur
Port Salut	Emmental			Fromage au choix
 Entremet maison ou  Fruit de saison	Yaourt sucré ou Mousse au chocolat			Maestro café ou Œuf au lait



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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 Mère TERESA - BOUFFERE



Semaine 46 du lundi 15 novembre au vendredi 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU MEXICAIN	VENDREDI
Salade Auvergnate ou Œufs durs sauce Aôli	Céleri rémoulade ou Chou "à l'Alsacienne"		Salade Mexicaine ou Pizza au jambon	Crêpe jambon fromage ou Salade Jurassienne
Sauté de porc sauce forestière Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	Hachis tomate végétarien NOUVELLE RECETTE		Fricassé de poulet sauce au curry Curry, fond, oignons, roux, ass, crème	Poisson pané sauce Tartare
Ratatouille ou Moquettes	Salade Verte ou Purée Pommes de Terre		Légumes à la Mexicaine ou Riz	Haricots verts à l'ail ou Pommes boulangères
Bûchette de chèvre	Camembert		Croc-lait	Brie
Fromage blanc aux fruits ou Fruit de saison	Crème au chocolat ou Mousse café		Ananas au sirop ou Liégeois vanille	Yaourt aromatisé ou Cocktail de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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 Mère TERESA - BOUFFERE



Semaine 47 du lundi 22 novembre au vendredi 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes ou Champignons à la parisienne	Terrine ou Salade de carottes rapées		Chou blanc à l'emmental ou Friand fromage	Betterave à la crème ou Crêpe au fromage
Manchons Tex Mex	Sauté de dinde sauce suprême		Veau à l'italienne	Filet de poisson meunière au citron
Pommes rissolées ou Bâtonnière de légumes	Carottes au cumin ou Tagiatelles		Gratin de chou-fleur ou Haricots blancs à la tomate	Coquillettes ou Haricots verts
Brie	Vache qui rit		Coulommiers	Fromage au choix
Ile flottante ou Fruit de saison	Petits suisses sucrés ou Yaourt sucré		Flan pâtissier ou Flan nappé caramel	Crème dessert vanille ou Yaourt au choix



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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 Mère TERESA - BOUFFERE



Semaine 48 du lundi 29 novembre au vendredi 3 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Strasbourgeoise ou Salade de betterave maïs	Carottes râpées ou Salade composée		Quiche aux légumes ou Céleri	Salade de pâtes au thon ou Betteraves au fromage blanc
Pot au feu <small>Viande de bœuf, carottes, poireaux, pommes de terre</small>	Filet de poisson sauce crème poivron rouge 		Chili sin carne <small>Haricot rouge, riz, tomate, maïs, poivrons, oignons, ail, cumin, coriandre et piment fort</small>	Escalope viennoise
Salade verte ou Haricots verts	Pommes vapeur ou Chou-fleur persillé		Frites ou Macaronis	Epinard à la crème ou Riz
Gouda	Coulommiers		Mimolette	Petit Picon
Yaourt brassé ou Fruit de saison	Flan vanille ou Yaourt au choix		Yaourt aromatisé ou Poire au sirop	Maestro vanille ou Compote



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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 Mère TERESA - BOUFFERE



Semaine 49 du lundi 6 décembre au vendredi 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Champignon à la crème ou Taboulé	Salade Gauloise ou Friand au fromage		Carottes râpées ou Salade du Périgord	Pâté de campagne ou Salade norvégienne
Chipolatas	Filet de poulet sauce normande		Palet maraicher	Filet de poisson sauce à l'aneth
Lentilles ou Ratatouille	Légumes à la Bretonne ou Pommes rissolées		Purée de potiron ou Semoule	Riz d'or ou Haricots beurre
Ail et fines herbes	Pont l'Evêque		Emmental	Fromage au choix
Crème praliné ou Fruit de saison	Yaourt aromatisé ou Pâtisserie		Mosaïque de fruits ou Petits suisses sucrés	Tarte noix de coco ou Yaourt au choix



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
composé

S

** Sans

« 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 Mère TERESA - BOUFFERE



Semaine 50 du lundi 13 décembre au vendredi 17 décembre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Haricots verts vinaigrette ou Chou-fleur mimosa</p>	<p>Chou blanc rémoulade ou Salade de fonds d'artichauts au thon</p>		<p>Terrine de saumon fromage blanc acidulé ou Duo de crufité</p>	<p>Terave sauce ciboulette ou Salade Américaine</p>
<p>Bœuf bourguignon</p>	<p>Poisson pané sauce Tartare</p>		<p>Filet de volaille aux aïelles</p>	<p>Tartiflette végétarienne*</p> <p>NOUVELLE RECETTE</p>
<p>Ebly ou Frites</p>	<p>Fondue de poireaux à la crème et pommes de terre ou Riz</p>		<p>Pommes pins ou Haricots plats à l'ail</p>	<p>Salade verte ou Bâtonnière de légumes</p>
<p>Chanteneige</p>	<p>Emmental</p>		<p>Buchette de chèvre</p>	<p>Fromage au choix</p>
<p>Compote maison ou Fruit de saison</p>	<p>Semoule au lait ou Flan vanille</p>		<p>Pâtisserie au chocolat de Noël ou Yaourt à la grecque</p>	<p>Compote ou Yaourt au choix</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

S

** Sans

« 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.