

Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

| Lundi 10 Mars | Mardi 11 Mars | Jeudi 13 Mars | Vendredi 14 Mars |
|-------------------------------------|---|---|---|
| Potage de légumes | Carottes râpées , Vinaigrette | Salade maori | Saucisson sec |
| Sauce Carbonara | Jambalaya de riz, haricots rouges BIO et légumes | Saute de porc Colombo | Filet de merlu MSC au pesto |
| Spaghettis Jardinière de légumes | Pommes de terre sautées Carottes glacées | Boulgour Haricots verts BIO à l'ail | Semoule au beurre Duo de choux-fleurs et brocolis gratinés |
| Petit moulé | Tomme noire | Yaourt nature | Camembert |
| Pot de glace vanille-fraise | Fruit de saison | Fromage blanc à la confiture de fraises | Fruit de saison |



Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

| Lundi 17 Mars | Mardi 18 Mars | Jeudi 20 Mars | Vendredi 21 Mars |
|---|------------------------------------|--|--|
| Macédoine de légumes | Carottes râpées au citron | Taboulé | Salade de perles de pâtes au surimi MSC |
| Jambon braisé , Sauce provençale (pulpe de tomate, oignon, poivron, ail et paprika) | Sauté de porc au curry | Tortilla de pommes de terre au chorizo | Filet de hoki MSC , Sauce aneth |
| Semoule au beurre Embeurrée de choux frisés | Penne Haricots verts a l'étuvés | Potatoes au paprika Carottes braisées | Riz pilaf Fondue de poireaux |
| Bûchette au lait mélange | Mimolette | Assortiments de fromages | Camembert |
| Coupe banane chocolat | Fruit de saison | Gâteau au yaourt et aux pommes | Liégeois au chocolat du chef |

Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

| Lundi 24 Mars | Mardi 25 Mars | Jeudi 27 Mars | Vendredi 28 Mars |
|---|---------------------------|---------------------------|---|
| Carottes râpées à la vinaigrette | Potage de légumes | Velouté de butternut | Salade de riz, maïs et ciboulette |
| Cari de poulet | Quiche normande | Hachis Parmentier du chef | Colin MSC meunière |
| Penne Poêlée de carottes et butternuts | Embeurrée de choux frisés | Salade verte | Pommes de terre au four Salade verte |
| Tomme noire | Camembert | Yaourt nature | Brie |
| Semoule au lait du chef | Fruit de saison | Salade de fruits du chef | Tarte aux pommes du chef |

Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

| Lundi 31 Mars | Mardi 1 Avril | Jeudi 3 Avril | Vendredi 4 Avril |
|---|---|---|--|
| Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette | Poireaux rôtis façon gribiche | Carottes râpées , Vinaigrette aux échalotes | Betteraves , Vinaigrette |
| Colombo de porc | Curry de pois chiches | Sauce Carbonara | Waterzooï de colin MSC |
| Carottes façon Vichy Semoule , Sauce tomate | Riz basmati façon pilaf Salade verte | Spaghettis Salade verte | Haricots beurre persillés Pommes de terre au four |
| Petit moulé | Camembert | Emmental râpé | Mimolette |
| Fruit de saison | Éclair au chocolat | Compote de pommes HVE du chef | Salade de fruits du chef |



Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

| Lundi 7 Avril | Mardi 8 Avril | Jeudi 10 Avril | Vendredi 11 Avril |
|---|----------------------------------|--|--|
| Tapenade de petits pois à la ricotta | Pâté de campagne , Cornichons | Carottes râpées à la vinaigrette | Potage aux poireaux et pommes de terre |
| Tarte au potiron, oignons et lardons | Yassa de poulet | Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'emmental | Dahl de lentilles vertes BIO |
| Purée de pommes de terre Épinards à la crème | Fondue de poireaux Riz créole | Coquillettes Haricots verts a l'étuvés | Petits pois aux oignons Riz créole |
| Saint Paulin | Mimolette | Camembert | Gouda |
| Pomme au four à la cannelle | Gâteau au citron | Fruit de saison | Flan nappé caramel |

Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 14 Avril au Vendredi 18 Avril 2025

| Lundi 14 Avril | Mardi 15 Avril | Jeudi 17 Avril | Vendredi 18 Avril |
|--|--|---|--|
| Carottes râpées à la vinaigrette Mousse de foie Salade fromagère | Betteraves , Vinaigrette Chou rouge aux pommes , Sauce fromage blanc ciboulette Céleri rave sauce rémoulade | Concombres aux dés de brebis , Vinaigrette Taboulé Poireaux mimosa | Salade de lentilles , Vinaigrette Tartine et mousse de pois cassés Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette |
| Sauté de dinde aux pommes Gratiné de la mer au colin MSC | Rougail de saucisses fumées Pavé fromager | Boulettes à l'agneau à l'indienne Galette de haricots rouges et parmesan AOP | Calamars à la romaine , Sauce tartare Riz à la carotte, parmesan AOP façon risotto |
| Carottes braisées Coquillettes | Écrasé de pommes de terre du chef Haricots plats en persillade | Torsades Purée de céleri | Épinards à la crème Riz créole |
| Brie | Vache picon | Édam | Bleu |
| Crème dessert praliné Fruit de saison Cocktail de fruits | Fruit de saison Yaourt aux fruits Gâteau au yaourt du chef | Fromage blanc sucré Fruit de saison Flan caramel | Salade de fruits du chef Fruit de saison Yaourt aromatisé |

Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Mardi 22 Avril au Vendredi 25 Avril 2025

| Mardi 22 Avril | Journée indienne | Vendredi 25 Avril |
|-----------------------------------|--|--|
| Salade de lentilles aux échalotes | Salade indienne | Concombres , Vinaigrette |
| Chili con carne | Curry végétarien à l'Indienne | Filet de hoki à la provençale , Sauce citron |
| Blé aux oignons | Lentilles et riz BIO à l'indienne Carottes au cumin | Haricots verts à l'ail Boulgour |
| Édam | Emmental | Petit moulé |
| Liégeois vanille | Gâteau aux carottes à l'indienne | Fruit de saison |

Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

Menu du Lundi 28 Avril au Mardi 29 Avril 2025

| Lundi 28 Avril | Mardi 29 Avril |
|---|--|
| Céleri rave sauce rémoulade | Taboulé |
| Omelette aux oignons | Couscous poulet aux légumes printanier |
| Carottes braisées Pommes de terre rôties | Semoule Légumes couscous d'Hiver |
| Tomme noire | Yaourt nature |
| Crème dessert à la vanille du chef | Compote de pommes HVE du chef |

