



# Collège Le Sacré Cœur



## Semaine du 4 au 10 Novembre 2019



### Recette du mois de Novembre : Tarte amandine à l'orange et thé Earl Grey

	lundi 4	mardi 5	jeudi 7	vendredi 8
<b>HORS D'ŒUVRES</b>	Salad'Bar	Salade De Riz Façon Niçoise	Soupe De Potiron	Salad'Bar
	Taboulé Oriental	Salad'Bar	Quiche Lorraine Maison	Piémontaise
	Betteraves Rouges	Carottes Au Fromage	Salad'Bar	Saucisson À L'Ail & Cornichons
<b>PLATS</b>	Flan De Légumes	Steak Haché De Veau Sauce Au Poivre	Escalope De Poulet À La Crème	Poisson Du Jour
	Sauté De Dinde À L'Ancienne	Poisson Du Jour	Rôti De Porc À La Moutarde	Galette Complète
<b>GARNITURES</b>	Tortis	Julienne De Légumes	Semoule	Pommes De Terre
	Brocolis	Pommes De Terre Rissolées	Haricots Beurre	Carottes Vichy / Salade Verte
<b>FROMAGES</b>	Camembert	Gouda	Cantal	Tomme Noire
	Fromage Blanc Nature Sucré	Yaourt Aux Fruits	Petit Suisse Nature	Fromage Blanc Au Miel
<b>DESSERTS</b>	Yaourt Sucré	Fruit De Saison	Fromage Blanc Au Spéculoos	Fruit De Saison
	Fruit De Saison	Crumble Aux Pommes Maison	Fruit De Saison	Pomme Cuite
	Tartelette Au Chocolat	Entremets Vanille	Mille Feuilles Et Roses Des Sables Maison	Muffin Maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produit frais



Le menu en bleu est le menu conseillé

Produit local



Produit maison





# Collège Le Sacré Cœur



Semaine du 11 au 17 Novembre 2019



## Recette du mois de Novembre : Tarte amandine à l'orange et thé Earl Grey

	lundi 11	mardi 12	jeudi 14	vendredi 15
<b>HORS D'ŒUVRES</b>		Salad'Bar	Potage De Légumes	Endives Aux Pommes & Noisettes
		Friand Au Fromage	Croque Monsieur Maison	Salad'Bar
		Terrine De Campagne	Salad'Bar	Salade Strasbourgeoise
<b>PLATS</b>		Sauté De Veau Marengo	Hachis Parmentier Végétarien	Poisson Du Jour
		Poisson Du Jour	Bolognaise	Colombo De Dinde
<b>GARNITURES</b>		Gratin De Chou-Fleur	Salade Verte	Riz
		Coeur De Blé	Spaghetti	Poêlée De Panais
<b>FROMAGES</b>		Edam	Pyrénées	Morbier
	Petit Suisse Nature Sucré	Fromage Blanc Aux Fruits	Faisselle	
<b>DESSERTS</b>		Beignet Aux Pommes	Fruit De Saison	Petit Suisse Aromatisé
		Fruit De Saison	Compote De Pommes & Poires	Fruit De Saison
		Mousse Au Chocolat Blanc	Roulé Au Crunch Et Roses Des Sables Maison	Brownie Maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produit frais



Le menu en bleu est le menu conseillé

Produit local



Produit maison





# Collège Le Sacré Cœur



Semaine du 18 au 24 Novembre 2019



## Recette du mois de Novembre : Tarte amandine à l'orange et thé Earl Grey

	lundi 18	mardi 19	jeudi 21	vendredi 22
<b>HORS D'ŒUVRES</b>	Taboulé Libanais	Salad'Bar	Velouté Dubarry (Chou-Fleur)	Endives Au Bleu
	Rillettes De Thon	Muffin Salé Maison	Baguette Pizza Maison	Salad'Bar
	Salad'Bar	Salade Composée Aux Oeufs Durs	Salad'Bar	Houmous & Toast
<b>PLATS</b>	Chili Sin Carne	Lasagne	Blanquette De Poulet	Poisson Pané Sauce Tartare
	Rôti De Dinde Au Cidre	Poisson Du Jour	Paupiette De Porc À L'Estragon	Tajine D'Agneau Aux Fruits Secs
<b>GARNITURES</b>	Fondue De Tomates	Mesclun	Légumes De La Blanquette	Frites
	Pâtes	Riz Au Paprika	Semoule	Carottes & Navets Sautés
<b>FROMAGES</b>	Mimolette	Brie	Tomme Grise	Emmental
	Fromage Blanc Aromatisé	Yaourt Vanille	Petit Suisse Nature	Yaourt Brassé
<b>DESSERTS</b>	Fruit De Saison	Petit Suisse Nature Sucré	Riz Au Lait	Cupcake Maison
	Crème Praliné	Fruit De Saison	Fruit De Saison	Fruit De Saison
	Flan Pâtissier	Tourte Aux Pommes Maison	Tartelette Aux Fruits Et Roses Maison	Panna Cotta Et Son Coulis

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produit frais



Le menu en bleu est le menu conseillé

Produit local



Produit maison





# Collège Le Sacré Cœur



Semaine du 25 Novembre au 1 Décembre 2019



## Recette du mois de Novembre : Tarte amandine à l'orange et thé Earl Grey

	lundi 25	mardi 26	jeudi 28	vendredi 29
<b>HORS D'ŒUVRES</b>	Salad'Bar	Velouté De Potimarron	Salad'Bar	Salade De Blé
	Salade De Lentilles	Taboulé De Chou-Fleur	Quiche Lorraine Maison	Salad'Bar
	Terrine De Légumes & Vinaigrette Aux Herbes	Salad'Bar	Maquereaux À La Moutarde	Toast À La Sardine
<b>PLATS</b>	Saucisse	Boudin	Omelette À La Ciboulette	Poisson Du Jour
	Cuisse De Poulet	Brandade De Poisson	Steak Haché De Veau	Emincé De Volaille Tandoori
<b>GARNITURES</b>	Semoule	Purée De Pommes De Terre	Duo De Choux	Gratin De Potiron
	Légumes Couscous	Salade Verte	Pâtes	Riz
<b>FROMAGES</b>	Chèvre	Cantal	St Paulin	Camembert
	Yaourt Nature	Fromage Blanc Vanille	Yaourt Brassé	Petit Suisse Aromatisé
<b>DESSERTS</b>	Velouté Fruits	Fruit De Saison	Mille Feuilles Maison	Fruit De Saison
	Fruit De Saison	Entremets Pistache	Fruit De Saison	Mousse Aux Fruits
	Eclair	Gâteau Au Chocolat Maison	Compotée D'Ananas	Quatre Quart Maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produit frais



Le menu en bleu est le menu conseillé  
Produit local



Produit maison





# Collège Le Sacré Cœur



Semaine du 2 au 8 Décembre 2019



## Recette du mois de Décembre : Tatin carambert

	lundi 2	mardi 3	jeudi 5	vendredi 6
HORS D'ŒUVRES	Salad'Bar	Salad'Bar	Salad'Bar	Rosette & Cornichons
	Friand Au Fromage	Chou Blanc Aux Pommes	Velouté De Citrouille	Salade Mexicaine (Haricots Rouge, Mais, Poivron)
	Oeuf Mayonnaise	Bâtonnets De Surimi Sauce Cocktail	Baguette Paysanne	Salad'Bar
PLATS	Paëlla	Lasagnes À La Bolognaise	Tarte Aux Légumes	Poisson Du Jour
	Sauté De Porc À La Moutarde	Poisson Du Jour	Sauté De Veau Au Miel Et Carottes	Tartiflette
GARNITURES	Salsifis À La Crème D'Ail	Salade Verte	Poêlée De Champignons	Pommes De Terre
	Riz Paëlla	Céréales Gourmandes Aux Petits Légumes	Semoule	Gratin De Brocolis / Salade Verte
FROMAGES	Fromage Frais Ail & Fines Herbes	Gouda	Brie	Tomme Grise
	Fromage Blanc Nature Sucré	Yaourt Aromatisé	Petit Suisse Nature	Yaourt Brassé Aux Fruits
DESSERTS	Poire Au Sirop	Fruit De Saison	Ile Flottante	Yaourt Aromatisé
	Fruit De Saison	Compote De Fruits	Fruit De Saison	Fruit De Saison
	Gâteau Basque	Chou Pâtissier	Tartelette Au Chocolat	Crêpe Au Chocolat

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produit frais



Le menu en bleu est le menu conseillé

Produit local



Produit maison





# Collège Le Sacré Cœur



Semaine du 9 au 15 Décembre 2019



## Recette du mois de Décembre : Tatin carambert

	lundi 9	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13
<b>HORS D'ŒUVRES</b>	Salad'Bar	Cake Salé Maison	Potage De Légumes	Radis Noir Râpé Sauce Au Fromage Blanc
	Taboulé De La Mer	Salad'Bar	Salad'Bar	Galette Sarrazin Roulée Au Fromage Frais
	Asperges Sauce Ciboulette	Avocat Mimosa	Baguette Pizza	Salad'Bar
<b>PLATS</b>	Omelette Aux Herbes	Chipolatas	Escalope De Dinde	Poisson Du Jour
	Filet De Dinde À La Basquaise	Poisson Du Jour	Pot-Au-Feu	Sauté De Porc À L'Ancienne
<b>GARNITURES</b>	Pâtes	Gratin De Chou-Fleur	Perles De Blé	Petits Pois Aux Oignons
	Fondue De Poireaux	Semoule	Légumes Du Pot Au Feu	Purée De Carottes Au Cumin
<b>FROMAGES</b>	Camembert	Emmental	Comté	Edam
	Yaourt Aux Fruits	Fromage Blanc Nature Sucré	Petit Suisse Aromatisé	Yaourt Brassé
<b>DESSERTS</b>	Petit Suisse Nature Sucré	Fruit De Saison	Fromage Blanc À La Confiture	Fruit De Saison
	Fruit De Saison	Gâteau Au Yaourt	Fruit De Saison	Compote De Fruits
	Beignet Aux Pommes	Gâteau Au Chocolat Maison	Roulé Au Crunch Et Roses Des Sables Maison	Cupcake Maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produit frais



Le menu en bleu est le menu conseillé

Produit local



Produit maison







# Collège Le Sacré Cœur



## Semaine du 16 au 22 décembre 2019



### Recette du mois de Décembre : Tatin carambert

	lundi 16	mardi 17	jeudi 19	vendredi 20
<b>HORS D'ŒUVRES</b>	Salad'Bar	Mesclun Au Chèvre	<b>Repas De Noël</b>	Salad'Bar
	Champignons Crus À La Crème	Salad'Bar	Terrine De Saumon	Mousse De Petits Pois
	Friand Au Fromage	Rillettes De Porc	Mousse De Canard Sur Toast	Salade De Pommes De Terre Aux Oignons Rouges
<b>PLATS</b>	Merguez	Lasagnes Végétarienne	Sauté De Canard	Poisson Du Jour
	Rôti De Porc	Poisson Meunière	Saumon	Galette Complète
<b>GARNITURES</b>	Semoule Aux Raisins Secs	Salade Verte	Poêlées De Légumes	Riz
	Légumes Couscous	Boulgour	Pommes Duchesse	Poêlée De Légumes Thaï
<b>FROMAGES</b>	Cantal	Tomme Noire		Bleu
	Petit Suisse Aromatisé	Yaourt Nature		Yaourt Aux Fruits
<b>DESSERTS</b>	Fruit De Saison	Far Breton		Petit Suisse Nature Sucré
	Entremets Caramel	Fruit De Saison		Fruit De Saison
	Eclair	Gâteau Au Yaourt Maison		Bûche Maison Ou Mousse Au Crunch

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produit frais



Le menu en bleu est le menu conseillé

Produit local



Produit maison

