

MENU

menu college Saint-Louis - Déjeuner

Lundi
16/10/2023

Mardi
17/10/2023

Jeudi
19/10/2023

Vendredi
20/10/2023

ENTRÉES

Houmous brocolis

Mousse de canard et toast

Carottes râpées 🌱

Feuilleté au fromage fondu 🌱

Rillettes de sardine à l'espagnole

Mâche crumble moutarde à l'ancienne

SALADES

Concombre rondelles

Endives aux croutons

Céleri 🌱 remoulade

Salade coleslaw

Taboulé à la menthe

Macédoine mayonnaise

PLATS

Cordon bleu de vollaille

Omelette aux fines herbes

Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivron)

Chipolatas

Cuisse de poulet rôti au jus

Rôti de dinde au jus

Haché au poulet sauce aigre douce

Médaille de merlu 🌱 et crumble chorizo

Curry de lentilles aux épices et riz thaï

Chili con carne

Raviolis

GARNITURES

Carottes 🌱 persillées

Blé au coulis de tomate

Cordiale de légumes

Epinards en branche béchamel

Lentilles

Haricots verts à l'ail

Riz créole

Mélange 5 céréales

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de yaourts 🌱

Assortiment de yaourts 🌱

Assortiment de yaourts 🌱

Assortiment de yaourts 🌱

Brie

Fromage Petit moule

Fromage frais froidou

Fromage fondu carré

Fromage frais Rondelé ail et fines herbes

Saint paulin

Tomme blanche

Tomme grise

DESSERTS

Compote de pommes allégée en sucres et crumble sucré

Corbeille de Fruits 🌱

Cake à la châtaigne

Beignet au chocolat et noisettes 🌱

Corbeille de fruits

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Compote tutti frutti allégée en sucres

Compote poire allégée en sucres

Gaufre au sucre

Donuts sucré 🌱

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Mousse au chocolat

Salade de fruits frais

Fromage blanc, crème de marrons et copeaux de chocolat noir

Liégeois au chocolat

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



restauration rapide cafeteria

Lundi
16/10/2023

Mardi
17/10/2023

Jeudi
19/10/2023

Vendredi
20/10/2023

E N T R É E S

Mousse de canard et toast
Oeufs, Gluten, Lait

Rillettes de sardine à l'espagnole
Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites

Mâche crumble moutarde à l'ancienne
Gluten, Fruits à coque, Lait, Moutarde, Sulfites

S A L A D E S

Concombre rondelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Macédoine mayonnaise
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Carottes rapées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade coleslaw
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Taboulé à la menthe
Gluten

Salade Summer Fresh (dés de brebis, tomate, concombre, oignon)
Lait, Moutarde, Sulfites

Salade de penne Bio, poulet citronné, tomate, parmesan AOP, croûton
Gluten, Lait

Salade de penne Bio, poulet citronné, tomate, parmesan AOP, croûton
Gluten, Lait

Salade Summer Fresh (dés de brebis, tomate, concombre, oignon)
Lait, Moutarde, Sulfites

P L A T S

Emincé de porc scc charcutière
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Omelette
Oeufs, Lait

Côte de porc grillée ctf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Colin d'Alaska pané riz soufflé
Poissons, Gluten

Formule cafet chaude (snack chaud +boisson+fruit +dessert)

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Formule cafet chaude (snack chaud +boisson+fruit +dessert)

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Formule cafet chaude (snack chaud +boisson+fruit +dessert)

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Formule cafet chaude (snack chaud +boisson+fruit +dessert)

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Formule cafet froide (snack froid + boisson + fruit /chips + dessert)

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Formule cafet froide (snack froid + boisson + fruit /chips + dessert)

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Formule cafet froide (snack froid + boisson + fruit /chips + dessert)

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Formule cafet froide (snack froid + boisson + fruit /chips + dessert)

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Plateau complet (entrée+plat et accompagnement+fromage+dessert)

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Plateau complet (entrée+plat et accompagnement+fromage+dessert)

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Plateau complet (entrée+plat et accompagnement+fromage+dessert)

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Plateau complet (entrée+plat et accompagnement+fromage+dessert)

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Box de pâtes fusilli sauce Napolitaine jambon cru
Gluten

Box de pâtes fusilli sauce Napolitaine jambon cru
Gluten

Box des Alpes (pennes sauce au 3 fromages jambon sec)
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Box des Alpes (pennes sauce au 3 fromages jambon sec)
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Quiche Lorraine
Oeufs, Gluten, Lait

Quiche Lorraine
Oeufs, Gluten, Lait

Tartine rustique au chèvre
Gluten, Lait

Tartine rustique au chèvre
Gluten, Lait

G A R N I T U R E S

Carottes persillées
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Blé au coulis de tomate
Gluten

Flageolets persillés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait





Lentilles

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pomme de terre chips 30g

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots verts à l'ail

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pomme de terre chips 30g

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mélange 5 céréales

Gluten, Soja

Pomme de terre chips 30g

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pomme de terre chips 30g

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

S A N D W I C H E S

Baguette 🥖 rosette cornichon aigre doux

Gluten, Lait

Baguette 🥖 rosette cornichon aigre doux

Gluten, Lait

Panini poulet crispy cheddar (sauce barbecue, oignon frit)

Gluten, Lait

PANINI ALSACIEN

Gluten, Lait

Panini Chicken BBQ (poulet, mozzarella, sauce barbecue)

Gluten, Lait

Panini Chicken BBQ (poulet, mozzarella, sauce barbecue)

Gluten, Lait

D E S S E R T S

Compote de pommes allégée en sucres et crumble sucré

Gluten

Corbeille de fruits

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Compote tutti frutti allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote poire allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Corbeille de fruits

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Lait

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gaufre au sucre

Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Salade de fruits frais

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Donuts sucré 🍩

Gluten, Lait, Soja

Gâteau au yaourt pomme et vanille

Oeufs, Gluten, Lait

Mousse au chocolat

Lait

Yaourt aux fruits

Lait

Fromage blanc, crème de marrons et copeaux de chocolat noir

Lait, Soja

Liégeois au chocolat

Lait, Soja

Salade de fruits frais

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brownie, cookies, donuts, muffins

Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Salade de fruits frais

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade de fruits frais

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Yaourt aux fruits

Lait

OFFRE PETIT DEJ CAFET

Oeufs, Gluten, Lait

Yaourt aux fruits

Lait

Yaourt aux fruits

Lait

Brownie, cookies, donuts, muffins

Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Brownie, cookies, donuts, muffins

Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Brownie, cookies, donuts, muffins

Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

OFFRE PETIT DEJ CAFET

Oeufs, Gluten, Lait

Yaourt a boire aromatisé fraise

Lait

OFFRE PETIT DEJ CAFET

Oeufs, Gluten, Lait

OFFRE PETIT DEJ CAFET

Oeufs, Gluten, Lait

Tarte Citron meringuée

Oeufs, Gluten, Lait

Yaourt a boire aromatisé fraise

Lait

Yaourt a boire aromatisé fraise

Lait

Yaourt a boire aromatisé fraise

Lait

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.





Signe sodexo-rentree-2023

Lundi
16/10/2023

Mardi
17/10/2023

Mercredi
18/10/2023

Jeudi
19/10/2023

Vendredi
20/10/2023

ENTRÉES

Houmous brocolis
Lait

Mousse de canard et toast
Oeufs, Gluten, Lait

Carottes râpées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Feuilleté au fromage fondu
Gluten, Lait

Rillettes de sardine à l'espagnole
Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites

Mâche crumble moutarde à l'ancienne
Gluten, Fruits à coque, Lait, Moutarde, Sulfites

SALADES

Taboulé à la menthe
Gluten

Macédoine mayonnaise
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Céleri rapé au fromage blanc
Céleri, Lait

PLATS

Cuisse de poulet rôti au jus
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Rôti de dinde au jus
Gluten

Chili con carne
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Colin d'Alaska pané riz soufflé
Poissons, Gluten

GARNITURES

Carottes persillées
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Blé au coulis de tomate
Gluten

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Lentilles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mélange 5 céréales
Gluten, Soja

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de yaourts
Lait

Assortiment de yaourts
Lait

Assortiment de yaourts
Lait

Assortiment de yaourts
Lait

Fromage frais Rondelé ail et fines herbes
Lait

Saint paulin
Lait

Tomme blanche
Lait

Tomme grise
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Lait

Cake à la châtaigne
Oeufs, Gluten, Lait

Beignet au chocolat et noisettes
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Gaufre au sucre
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc, crème de marrons et copeaux de chocolat noir
Lait, Soja

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mousse au chocolat
Lait

Liégeois au chocolat
Lait, Soja

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten







Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

menu Primaire Notre-Dame

Lundi 16/10/2023	Mardi 17/10/2023	Mercredi 18/10/2023	Jeudi 19/10/2023	Vendredi 20/10/2023
E N T R É E S				
Houmous brocolis <i>Lait</i>			Carottes râpées  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mâche crumble moutarde à l'ancienne <i>Gluten, Fruits à coque, Lait, Moutarde, Sulfites</i>
S A L A D E S				
Taboulé à la menthe <i>Gluten</i>	Endives aux croutons <i>Gluten</i> Macédoine mayonnaise <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i> Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate <i>Moutarde, Sulfites</i>		Céleri  remoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Salade coleslaw <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>
P L A T S				
Emincé de porc sce charcutière <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>	Omelette aux fines herbes <i>Oeufs, Lait</i>		Pizza au fromage mi chèvre <i>Gluten, Lait</i> Pizza royale <i>Gluten, Lait</i>	Médailon de merlu  et crumble chorizo <i>Poissons, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S				
Carottes  persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Blé au coulis de tomate <i>Gluten</i>		Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards en branche béchamel <i>Gluten, Lait</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Brie <i>Lait</i>	Fromage Petit moule <i>Lait</i>		Tomme blanche <i>Lait</i>	yaourt nature sucré  <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de Fruits  <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>		Compote tutti frutti allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote poire allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Mousse au chocolat <i>Lait</i>	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel <i>Lait</i>		Fromage blanc, crème de marrons et copeaux de chocolat noir <i>Lait, Soja</i>	Gâteau au yaourt pomme et vanille <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

menu maternelle Notre-Dame

Lundi
16/10/2023

Mardi
17/10/2023

Mercredi
18/10/2023

Jeudi
19/10/2023

Vendredi
20/10/2023

ENTRÉES

Carottes râpées 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SALADES

Taboulé à la menthe
Gluten

Endives aux croutons
Gluten


Salade coleslaw
Oeufs, Moutarde, Sulfites

PLATS

Emincé de porc scc charcutière
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Omelette aux fines herbes
Oeufs, Lait

Pizza royale
Gluten, Lait

Médaille de merlu  et crumble chorizo
Poissons, Gluten, Lait

GARNITURES

Carottes persillées
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Blé au coulis de tomate
Gluten

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

PRODUITS LAITIERS

Brie
Lait


Fromage Petit moule
Lait

Tomme blanche
Lait

yaourt nature sucré 
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de Fruits 
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Compote tutti frutti allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau au yaourt pomme et vanille
Oeufs, Gluten, Lait

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



LE PLAISIR DE BIEN MANGER


SERVICES DE QUALITÉ DE VIE