

Menu

menu college Saint-Louis - Déjeuner

Lundi
18/03/2024

Feuilleté au fromage fondu

Salade coleslaw

Salade de riz façon mexicaine (haricot rouge et maïs)

Boulettes de boeuf et volaille façon catalane

Wing de poulet sauce barbecue

Lentilles à la provençale et orge perlé

Courgettes braisées

Orge perlée 

Assortiment de yaourts

Fromage fondu Croc'lait

Gouda

Compote pommes allégée en sucres

Corbeille de fruits

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Gâteau au yaourt

Sauce tomate

Mardi
19/03/2024

Pâté de campagne

Taboulé à la menthe

Salade iceberg

Beignets de poisson blanc

Cordon bleu de volaille

Haricots verts  à l'ail

Pâtes coudes

Assortiment de yaourts

Compote pommes et pêches allégée en sucres

Corbeille de fruits

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Smoothie pomme, ananas aux sirop d'érable

Emmental râpé

Jeudi
21/03/2024

Tartine au thon et à la ciboulette

Chou blanc et dés de mimolette

Concombre rondelles

Blanquette de dinde

Pizza margherita

Riz, korma végétarien brunoise provençale et petit pois

Carottes persillées

Riz créole

Salade verte

Assortiment de yaourts

Fromage fondu La vache qui rit 

Saint paulin

Compote pommes et fraises allégée en sucres

Corbeille de fruits

Fromage blanc et brisures d'Oréo

Gâteau au chocolat et haricots rouges mexicain

S A U C E S

Vendredi
22/03/2024

Crumble aux graines de courge

Oeuf dur à la mayonnaise

Carottes rapées

Tomate mozzarella

Boudin antillais

Crêpe au jambon et à l'emmental

Fricassée colin d'Alaska 

Epinards en branche béchamel

Purée à la patate douce

Assortiment de yaourts

Fromage frais Petit cotentin

Montcadi croute noire

Banane 

Corbeille de fruits

Entremets flan au chocolat mousse au stracciatella

Salade de fruits frais

Tarte flan aux abricots 

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



restauration rapide cafeteria

Lundi
18/03/2024

Mardi
19/03/2024

Jeudi
21/03/2024

Vendredi
22/03/2024

S A L A D E S

CHIPS

poke bowl

CHIPS

Salade Penne Rigate la Provençale (bacon, pepperoni)

CHIPS

SALADE penne JAMBON CRU TOMATE PARMESAN

CHIPS

Salade Penne  surimi, mozzarella

Salade Penne Rigate la Provençale (bacon, pepperoni)

SALADE penne JAMBON CRU TOMATE PARMESAN

P L A T S

Box de pâtes tortellini boscone au pesto

Box de pâtes tortellini boscone à la napolitaine

Box de pâtes tortellini boscone à la napolitaine

Box de pâtes tortellini boscone au pesto

The Beefy Pumpkin (Parmentier de bœuf haché et potiron)

The Beefy Pumpkin (Parmentier de bœuf haché et potiron)

S A N D W I C H E S

Baguette  rosette

Bagel épinard, brebis, sauce fromage blanc crémeuse

Bagel épinard, brebis, sauce fromage blanc crémeuse

Baguette  rosette

Baguette  jambon beurre

Baguette  jambon beurre

Baguette  jambon beurre

Baguette  jambon beurre

Panini poulet crispy cheddar (sauce barbecue, oignon frit)

Panini poulet emmental, sauce poivron rouge tabasco

Panini poulet emmental, sauce poivron rouge tabasco

Panini poulet crispy cheddar (sauce barbecue, oignon frit)

D E S S E R T S

Brownie, cookies, donuts, muffins
corbeille de fruits 

Brownie, cookies, donuts, muffins
corbeille de fruits 

Brownie, cookies, donuts, muffins
Chausson aux pommes

Brownie, cookies, donuts, muffins
Chausson aux pommes

OFFRE PETIT DEJ CAFET

OFFRE PETIT DEJ CAFET

corbeille de fruits 

corbeille de fruits 

salade de fruits

salade de fruits

OFFRE PETIT DEJ CAFET

OFFRE PETIT DEJ CAFET

Tarte crumble aux fruits rouges

Tarte crumble aux fruits rouges

salade de fruits

salade de fruits

Yaourt à boire vanille Yop 180 g

Yaourt à boire vanille Yop 180 g

Yaourt à boire vanille Yop 180 g

Yaourt à boire vanille Yop 180 g

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.





Plateaux_lycee_self_signe sodexo - printemps-ete 2024

Lundi
18/03/2024

Mardi
19/03/2024

Mercredi
20/03/2024

Jeudi
21/03/2024

Vendredi
22/03/2024

ENTRÉES

Feuilleté au fromage fondu

Pâté de campagne

Tartine au thon et à la ciboulette

Crumble aux graines de courge
Oeuf dur à la mayonnaise

SALADES

Salade coleslaw

Salade iceberg

Chou blanc et dés de mimolette

Tomate mozzarella

PLATS

Sauté de dinde au romarin

Beignets de poisson blanc

Riz, korma végétarien brunoise
provençale et petit pois

Fricassée colin d'Alaska PMD

GARNITURES

Courgettes braisées
Orge perlée BIO

Haricots verts BIO à l'ail
Pâtes coude

Carottes persillées
Riz créole

Epinards en branche béchamel
Purée à la patate douce

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de yaourts
Gouda

Assortiment de yaourts
Fromage fondu La vache qui rit

Assortiment de yaourts
Saint paulin

Assortiment de yaourts
Montcadi croute noire

DESSERTS

Beignet au chocolat et noisettes DCG
Corbeille de fruits
Riz au lait

Corbeille de fruits
Dessert lacté flan saveur vanille nappé
caramel
Smoothie pomme, ananas aux sirop
d'érable

Corbeille de fruits
Fromage blanc et brisures d'Oréo
Gâteau au chocolat et haricots rouges
mexicain

Corbeille de fruits
Entremets flan au chocolat mousse au
stracciatella
Tarte flan aux abricots DCG

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

menu Primaire Notre-Dame

Lundi 18/03/2024	Mardi 19/03/2024	Mercredi 20/03/2024	Jeudi 21/03/2024	Vendredi 22/03/2024
E N T R É E S				
Feuilleté au fromage fondu	Salade pate perle surimi carotte Taboulé à la menthe			Crumble aux graines de courge Mousse aux asperges
S A L A D E S				
			Chou blanc et dés de mimolette Concombre rondelles	Carottes rapées
P L A T S				
Sauté de dinde au romarin	Cordon bleu de volaille		Riz, korma végétarien brunoise provençale et petit pois	Fricassée colin d'Alaska
G A R N I T U R E S				
Courgettes braisées Orge perlée	Haricots verts à l'ail			Purée à la patate douce
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Gouda	Assortiment de yaourts		Fromage fondu La vache qui rit	Assortiment de yaourts
D E S S E R T S				
Compote pommes allégée en sucres	Corbeille de fruits		Compote pommes et fraises allégée en sucres	Corbeille de Fruits
Corbeille de fruits	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel		Gâteau au chocolat et haricots rouges mexicain	Salade de fruits frais
B O U L A N G E R I E				
Pain	Pain		Pain	Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

menu maternelle Notre-Dame

Lundi 18/03/2024	Mardi 19/03/2024	Mercredi 20/03/2024	Jeudi 21/03/2024	Vendredi 22/03/2024
E N T R É E S				
Feuilleté au fromage fondu	Salade pate perle surimi carotte			Crumble aux graines de courge
S A L A D E S				
			Concombre rondelles	Carottes rapées
P L A T S				
Sauté de dinde au romarin	Cordon bleu de volaille		Riz, korma végétarien brunoise provençale et petit pois	Fricassée colin d'Alaska
G A R N I T U R E S				
Courgettes braisées Orge perlée	Haricots verts à l'ail			Purée à la patate douce
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Gouda	Assortiment de yaourts		Fromage fondu La vache qui rit	Assortiment de yaourts
D E S S E R T S				
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Compote pommes et fraises allégée en sucres Gâteau au chocolat et haricots rouges mexicain	Corbeille de Fruits
B O U L A N G E R I E				
Pain	Pain		Pain	Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.