

MENUS de Septembre & octobre 2023

Semaine du 04 au 08 septembre 2023						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Rillettes de thon					
Plat protidique	Steak végétal sauce forestière					
Garniture	Courgette vapeur / Pâtes tortis					
Dessert	Yaourt velouté fruits rouges					
Mardi						
Entrée	Salade de tomate mozzarella					
Plat protidique	Poulet aux légumes					
Garniture	/ riz créole					
Dessert	Flan chocolat					
Jeudi						
Entrée	Betterave & maïs vinaigrette					
Plat protidique	Rôti de porc au jus (*)					
Garniture	Haricots verts / Gratin dauphinois					
Dessert	Cake aux fruits					
Vendredi						
Entrée	Duo Pastèque & melon					
Plat protidique	Blaff de dorade					
Garniture	Patate douce / giraumon					
Dessert	Yaourt velouté cerise					

Semaine du 11 au 15 septembre 2023						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Salade de papaye & maïs					
Plat protidique	Couscous marocain à la viande de bœuf					
Garniture	Semoule / légumes couscous					
Dessert	Fromage blanc sucré					
Mardi						
Entrée	Achard de légumes					
Plat protidique	Steak haché de veau au jus					
Garniture	Carotte / petits pois					
Dessert	Emmental					
Jeudi						
Entrée	Salade verte vinaigrette					
Plat protidique	Pâtes lasagne végétales du Chef Willem Oulac					
Garniture	gratinées au fromage					
Dessert	Orange					
Vendredi						
Entrée	Concombre vinaigrette					
Plat protidique	Court-bouillon de marlin					
Garniture	Riz / haricots rouges					
Dessert	Petit pot vanille/fraise					

Semaine du 18 au 22 septembre 2023						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Salade Coleslaw					
Plat protidique	Viande hachée de bœuf sauce bolognaise					
Garniture	Pâtes spaghetti aux dés de tomates & fromage					
Dessert	Pain d'épices					
Mardi						
Entrée	Tomate au basilic					
Plat protidique	Ragoût de porc (*)					
Garniture	Gratin de PDT / brocoli persillés					
Dessert	Raisin rosé					
Jeudi						
Entrée	Thon & maïs mayonnaise					
Plat protidique	Poulet rôti au jus					
Garniture	Carotte / pomme-de-terre sautées					
Dessert	Camembert					
Vendredi						
Entrée	Melon					
Plat protidique	Court-bouillon de morue					
Garniture	Ignome / madère vapeur					
Dessert	Yaourt velouté coco ananas					

Semaine du 25 au 29 septembre 2023						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Macédoine/ salami comichon					
Plat protidique	Paupiette de veau au jus					
Garniture	Pâtes torsade aux dés de tomate					
Dessert	Fromage à tartiner					
Mardi						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Cordon bleu de volaille au fromage					
Garniture	Poêlée légumes / pomme-de-terre					
Dessert	Biscuit petit sablé					
Jeudi						
Entrée	Salade de giraumon					
Plat protidique	Ragoût de bœuf					
Garniture	Riz safrané / carotte vapeur					
Dessert	Floup au lait					
Vendredi						
Entrée	Concombre & sardine					
Plat protidique	Brandade de poisson					
Garniture	Lentilles / Purée de P-de-terre					
Dessert	Clémentine					

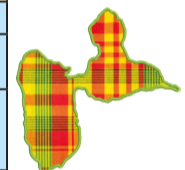
Changement de menu :
En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements. Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.

Symboles :
 Circuit court : produit local non labellisé
 Circuit court : produit local labellisé
 Agriculture biologique
 Menu végétarien

Origine viande = UE Union Européenne :
 • Espagne
 • France
 • Irlande du Nord
 • Italie
Origine viande = UE 971 :
 • Guadeloupe

Allergènes :
Présence possible dans nos menus de :
 • Céréale contenant du gluten,
 • Crustacé, œuf, poisson, mollusque,
 • Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin,
 • Anhydride sulfureux et sulfites.

Code «couleurs» :
 • Crudité, fruit frais
 • Protéine animale (viande, poisson œuf)
 • Légume vert, cuit ou fruit cuit
 • Féculent, céréale, légumineuse
 • Produit laitier
 • Produit sucré
 • Entrée +15% lipide



MENUS de Septembre & octobre 2023

Collège Fernand Balin



Semaine du 02 au 06 octobre 2023						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Melon					
Plat protidique	Steak haché de bœuf au jus					UE
Garniture	Carotte / pomme-de-terre persillées					
Dessert	Flan vanille nappé caramel					
Mardi						
Entrée	Salade de papaye verte					
Plat protidique Garniture	Bolognaises végétales du Chef Willem Oulac Préparation végétarienne pâtes spaghetti au fromage					
Dessert	Raisin blanc					
Jeudi						
Entrée	Carotte râpée vinaigrette					
Plat protidique	Sauté de dinde sauce forestière					UE
Garniture	Purée de giraumon / p-d-terre (giraumonade)					
Dessert	Crêpe au chocolat					
Vendredi						
Entrée	Concombre à la bulgare					
Plat protidique	Filet de dorade marinée					
Garniture	Petits légumes / riz					
Dessert	Génoise à l'abricot					



Semaine du 09 au 13 octobre 2023 "manjé péyi nou"						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Salade papaye / groin					
Plat protidique	Sauté de dinde sauce coco					UE
Garniture	Patate douce / riz					
Dessert	Yaourt Antan lontan					
Mardi						
Entrée	Salade de giraumon					
Plat protidique	Sauté de veau à la christophine					UE
Garniture	Riz / haricots rouges					
Dessert	Flan vanille					
Jeudi						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Ragoût de porc (*)					UE 971
Garniture	Lentilles / dachine					
Dessert	Yaourt Goyave					
Vendredi						
Entrée	Concombre vinaigrette					
Plat protidique	Chiquetaille de morue sauce oignon					
Garniture	Ti-nain					
Dessert	Floup au lait					

Semaine du 16 au 20 octobre 2023						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Rillettes de thon					
Plat protidique	Steak végétal sauce forestière					
Garniture	Courgette vapeur / Pâtes tortis					
Dessert	Yaourt velouté fruits rouges					
Mardi						
Entrée	Salade de tomate mozzarella					
Plat protidique	Poulet aux légumes					UE
Garniture	/ riz créole					
Dessert	Flan chocolat					
Jeudi						
Entrée	Betterave & maïs vinaigrette					
Plat protidique Garniture	Rôti de porc au jus (*) Haricots verts / Gratin dauphinois					UE
Dessert	Cake aux fruits					
Vendredi						
Entrée	Duo Pastèque & melon					
Plat protidique	Blaff de dorade					
Garniture	Patate douce / giraumon					
Dessert	Yaourt velouté cerise					

