COLLÈGE SAINT JOSEPH - HERBIGNAC

Semaine du 30/08 au 05/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Melon Pastèque Betteraves à la vinaigrette	Salade de blé au chorizo Rillettes et cornichons Salade Parisienne (salade verte, emmental, jambon, croûtons et œuf)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES			Cordon bleu Pommes rissolées Courgettes sautées	Poisson pané Haricots verts Semoule
PRODUIT LAITIER			Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS			Fruit frais Mousse de fraises au mascarpone Ile flottante Tarte au caramel au beurre salé	Flan nappé au caramel Fruit frais Tiramisu aux fruits rouges Salade de fruits de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Plat végétarien

Produits locaux
* **Porc : Bernard Jean Floch**
* **Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac**
* **Légumes de saison : Fruidis**
* **Pilons de poulet : Anjou volaille**
* **Pain : boulangerie locale**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : lkfc4s

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent

COLLÈGE SAINT JOSEPH - HERBIGNAC

Semaine du 06/09 au 12/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates et mozzarella Salade de riz Niçoise Salami et cornichons	Salade verte, Edam et Gouda La César Rillettes de maquereau	Duo de courgettes et carottes vinaigrette Toast au fromage de chèvre Duo de saucissons	Piémontaise Concombre à la crème Salade de chou rouge et oignons frits
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé sauce barbecue Lentilles au jus Julienne de légumes	Boulettes de bœuf Poêlée du chef Pommes vapeur	Dos de colin meunière Riz Epinards à la crème	Filet de dinde à la Normande Gratin de brocolis et mozzarella Pâtes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Muffin aux myrtilles et chocolat blanc Liégeois Cocktail de fruits	Roulé au chocolat Riz au lait maison Soupe de pastèques, tomates et fraises Fruit frais	Fruit frais Feuilleté à la confiture Panna cotta et son coulis Glace	Entremets à la vanille Pain perdu Fruit frais Compote

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Plat végétarien

Produits locaux
* **Porc : Bernard Jean Floch**
* **Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac**
* **Légumes de saison : Fruidis**
* **Pilons de poulet : Anjou volaille**
* **Pain : boulangerie locale**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : lkfc4s

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent

COLLÈGE SAINT JOSEPH - HERBIGNAC

Semaine du 13/09 au 19/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de boulgour, tomates et basilic Terrine de campagne Melon	Salade à la Grecque Pommes de terre, oignons rouges et emmental Rillettes au saumon	Salade de pépinettes à la Romaine (salade, pâtes, poulet, tomates, mozzarella et sauce fromagère) Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry Cervelas vinaigrette	Salade de betteraves et fromage de brebis Carottes aux raisins Salade de perles au chorizo, tomates et cornichons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau au romarin Poêlée du chef Blé Pilaf	Pâtes à la bolognaise Pâtes Brunoise de légumes	Fondant de porc au miel Carottes glacées Mogettes à l'ail	Brandade de poisson Salade verte Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fromage blanc aux Spéculoos Pêche thabor Quatre-quarts Fruit frais	Fruit frais Entremets au caramel Poire Belle Hélène Rocher à la noix de coco	Chou à la crème Mousse au citron vert Ananas rôti au miel Fruit frais	Fruit frais Smoothie Brownie Œufs au lait, pain d'épices et pommes

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Plat végétarien

Produits locaux
*** Porc : Bernard Jean Floch**
*** Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac**
*** Légumes de saison : Fruidis**
*** Pilons de poulet : Anjou volaille**
*** Pain : boulangerie locale**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : lkfc4s

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent

COLLÈGE SAINT JOSEPH - HERBIGNAC

Semaine du 20/09 au 26/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Champignons à la Grecque Tzatziki	Carottes râpées à la vinaigrette Rillettes et cornichons Salade frisée aux croûtons et lardons	Duo de melon et pastèque Sardines au citron Salade de pommes de terre, fromage et tomates	Pâté de foie Salade de blé au thon Tomates à l'huile d'olive
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Rôti de porc aux oignons grelots Petits pois à la française Ecrasé de pommes de terre	Carbonade de bœuf Riz Créole Tomates au four	Couscous	Poisson frais du jour Poêlée de courgettes et aubergines Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Compote de pêches Milk shake aux fruits Fruit frais Gâteau au chocolat	Crème dessert Semoule au lait et caramel au beure salé Pudding aux pommes Fruit frais	Fruit frais Flan nappé au caramel Mousse à la noix de coco et coulis de mangue Cake au citron	Muffin aux pépites de chocolat Fruit frais Crème Normande Salade de fruits de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Plat végétarien

Produits locaux
* **Porc : Bernard Jean Floch**
* **Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac**
* **Légumes de saison : Fruidis**
* **Pilons de poulet : Anjou volaille**
* **Pain : boulangerie locale**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : lkfc4s

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent

COLLÈGE SAINT JOSEPH - HERBIGNAC

Semaine du 27/09 au 03/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz Tex Mex (haricots rouges, maïs, poivrons et emmental) Salade du Pêcheur Betteraves vinaigrette	Céleri aux pommes Granny Pâté Forestier Muffin à la tomate confite	Œuf mayonnaise Salade de pâtes au surimi Salade d'emmental et tomates vinaigrette	Salade de concombre à la crème Piémontaise Saucisson sec
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots beurre Boulgour	Hachis parmentier Salade verte	Sauté de porc aux épices cajun Flageolets Brocolis	Poisson du jour Mélange Basquaise Riz Pilaf
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Banane et chantilly Entremets au caramel Tarte aux poires	Panna cotta au coulis de fruits Liégeois Fruit frais Marbré	Fruit frais Cheesecake Compotée de fruits de saison Crème Beau Rivage	Framboisier Pêche Melba Ile flottante Fruit frais

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Plat végétarien

Produits locaux
* **Porc : Bernard Jean Floch**
* **Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac**
* **Légumes de saison : Fruidis**
* **Pilons de poulet : Anjou volaille**
* **Pain : boulangerie locale**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : lkfc4s

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent