







# COLLEGE NOTRE DAME - CHARLEVILLE MEZIERES

## MIDI

Semaine du 9 au 13 septembre 2019		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrées</b> 	<b>Pâtisserie salée</b>	FRIAND AU FROMAGE		<u>CROQUE-AU THON</u>	
	<b>Charcuterie/poisson/œuf</b>	ŒUF DUR SAUCE AURORE	ROULADE AUX OLIVES	CERVELAS VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
	<b>Féculeux</b>	<u>SALADE NICOISE</u>	<u>SALADE CAMPAGNARDE</u>	<u>SALADE MEXICAINE</u>	<u>SALADE DE PÂTES AU BASILIC</u>
	<b>Crudités / Cuidités</b>	<u>CONCOMBRES CIBOULETTE</u>	RADIS BEURRE	CAROTTES CASCOTS (dés d'emmental, raisins secs) 	<u>CELERI RÂPE VINAIGRETTE</u>
	<b>Crudités / Cuidités</b>	<u>SALADE DE MAÏS</u>	TOMATES MOZZARELLA	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	COURGETTES REMOULADE
<b>Plat</b>	Plat du jour 1	<u>TAJINE DE VOLAILLE (VVF, local) AUX RAISINS</u> 	<u>SAUTE DE BŒUF (VBF, local) AUX OIGNONS</u>	<u>EMINCE DE PORC (VPF, local) A LA DIJONNAISE</u>	<u>FILET DE POISSON PANE</u>
	Plat du jour 2	<u>MERGUEZ (locale)</u>	<u>GRATIN DE PÂTES AU JAMBON</u>	<u>ESCALOPE DE VOLAILLE (VVF, local) A LA CREME</u>	<u>STEAK HACHE SAUCE POIVRE DOUX</u>
<b>Garniture</b>	Féculeux	<u>SEMOULE</u>	TORTIS	<u>PUREE DE POMMES DE TERRE</u>	<u>RIZ A LA TOMATE</u>
	Légumes verts	<u>RATATOUILLE</u>	<u>PETITS POIS CAROTTES</u>	<u>COURGETTES POËLEES</u>	<u>HARICOTS VERTS EN PERSILLADE</u>
<b>Fromages ou laitages</b>	Fromage 1	MUNSTER	<u>EMMENTAL</u>	<u>SAINT-PAULIN</u>	GOUDA
	Fromage 2	TARTARE AUX HERBES	BRIE	CARRE DE LIGUEIL	<u>CARRE FRAIS</u>
	Fromage en portion	<u>KIRI</u>	CHANTENEIGE	BABYBEL	RONDELE AUX NOIX
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts, petits suisses, fromages blancs natures, aux fruits, aromatisés...)			
<b>Desserts</b> 	<b>Pâtisserie du jour</b>	GRILLEE AUX POMMES	<u>FAR AUX RAISINS</u> 	<u>TARTE AU SUCRE</u>	ECLAIR VANILLE
	<b>Dessert lacté individuel</b>	<u>CREME DESSERT CAMEL</u>	<u>CREME PÂTISSIERE AUX ABRICOTS</u>	RIZ AU LAIT	LIEGEOIS CHOCOLAT
	<b>Fruit cuit</b>	COMPOTE DE POMMES	COMPOTE POMME-ANANAS	<u>POMME AU FOUR A LA CANNELLE</u>	<u>POIRE FACON BELLE-HELENE</u>
	<b>Fruit cru préparé</b>	SALADE DE FRUITS	<u>SALADE POMMES-MIRABELLES</u>	<u>BANANE AU CHOCOLAT</u>	<u>DUO DE RAISINS</u> 
	<b>Fruit de saison au choix</b>	CORBEILLE DE FRUITS			



**LES FRUITS ET LÉGUMES  
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**



*L'invité de la semaine:*  
**LE RAISIN**

-  **PREPARE PAR LE CHEF**
-  **PRODUIT LOCAL**
-  **PRODUIT FRAIS**
-  **NOUVELLE RECETTE**



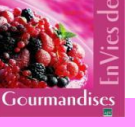




"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

Le menu conseil est souligné.

# COLLEGE NOTRE DAME - CHARLEVILLE MEZIERES

## MIDI

Semaine du 16 au 20 septembre 2019

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrées</b> 	<b>Pâtisserie salée</b>	CRÊPE AU FROMAGE			FRIAND A LA VIANDE
	<b>Charcuterie/poisson/œuf</b>	ŒUF DUR SAUCE AUREORE	MORTADELLE ET CORNICHONS	<u>PÂTE-EN-CROÛTE</u>	RILLETES DE SARDINES
	<b>Féculeux</b>	SALADE EXOTIQUE	POMMES DE TERRE AU CHORIZO	SALADE DE RIZ AUX ŒUFS DURS	SALADE MARCO POLO
	<b>Crudités / Cuidités</b>	CONCOMBRES A LA CREME	<u>TOMATES AU MAÏS</u>	SALSA VERDI (concombres, avocat, pomme)	SALADE CLUB
<b>Salad'Bar</b>	<b>Crudités / Cuidités</b>	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CŒURS DE PALMIERS	CELERI RÂPE AU FROMAGE BLANC	<u>CAROTTES RÂPEES PERSILLEES</u>
<b>Plat</b>	Plat du jour 1	<u>CHIPOLATAS (locales)</u>	<u>POULET (VVF, local) AU CURRY ET LAIT DE COCO</u>	<u>BLANQUETTE DE VEAU (VVF, local)</u>	<u>PAVE DE COLIN SAUCE CITRON</u>
	Plat du jour 2	<b>RÔTI DE DINDE AUX POMMES</b> 	POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE	<b>COQUILLETES A LA CARBONARA</b>	<b>BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE</b>
<b>Garniture</b>	Féculeux	<u>LENTILLES VERTES</u>	<u>RIZ CREOLE</u>	<u>COQUILLETES</u>	<u>POMMES VAPEUR</u>
	Légumes verts	PRINTANIERE DE LEGUMES	BRUNOISE DE LEGUMES	<u>LEGUMES BLANQUETTE</u>	<u>GRATIN DE CHOUX-FLEURS</u>
<b>Fromages ou laitages</b>	Fromage 1	<u>PYRENEES</u>	EMMENTAL	TOMME BLANCHE	GOUDA
	Fromage 2	BLEU	MUNSTER	<u>CAMEMBERT</u>	COULOMMIERS
	Fromage en portion	SIX DE SAVOIE	<u>SAMOS</u>	RONDELE NATURE	<u>TARTARE</u>
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts, petits suisses, fromages blancs naturels, aux fruits, aromatisés...)			
<b>Desserts</b> 	<b>Pâtisserie du jour</b>	<b>BROWNIE AU CHOCOLAT</b>	<b>CAKE AUX POMMES ET CAMEL</b> 	<b>FLAN PÂTISSIER</b>	<u>TARTE AUX POMMES ET A LA VANILLE</u> 
	<b>Fruit cru au choix</b>	CORBEILLE DE FRUITS 			
	<b>Dessert lacté individuel</b>	FLAN NAPPE CAMEL	<u>LIEGEOIS CHOCOLAT</u>	ENTREMETS FRAMBOISES	CREME DESSERT VANILLE
	<b>Fruit cuit</b>	<b>CRUMBLE DE POMMES ET FRUITS DE SAISON</b> 	COMPOTE POMME-FRAISE	COMPOTE DE PÊCHES	ABRICOTS AU SIROP
	<b>Fruit cru préparé</b>	<u>COUPE POMME-KIWI</u>	SALADE D'AGRUMES	<u>ANANAS FRAIS</u>	SALADE DE FRUITS FRAIS

**LES FRUITS ET LEGUMES**  
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS



L'invité de la semaine:

**LA POMME**

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



PREPARE PAR LE CHEF

PRODUIT LOCAL

PRODUIT FRAIS

NOUVELLE RECETTE



Le menu conseil est souligné.