

Menus du 1^{er} septembre au 16 octobre 2020

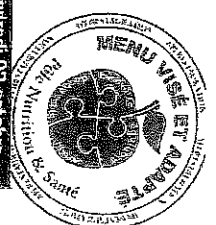
RESTAURANT DU COLLEGE NOIRE-DAME DE GRACE

Légende :

 A.P.I. Végétarisme



PRODUIT REGIONAL



lundi 31 août	mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
<i>Menu pour les vacances</i>	Betteraves vinaigrée Spaghettis à la bolo-gnaise Fromage râpé Yaourt aromatisé	Pizza Cordon bleu Ou escalope viennoise Riz - Groatin de courgettes Fruit de saison	Melon Steak haché au rôti de bœuf Pommes rissolées Haricots verts Cône glacé

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Chipsolates grillée au Sauté de porc à la montarde Sensole - ratanaille Camenbert Fruit de saison	Tomates vinaigrée Filet de poisson ou calamars Sauce crevettes Purée - épinards à la crème Beignet au chocolat	Courcoubres Veau façon merguez ou Steak haché de veau Sauce à la crème Riz pilaf et ses légumes Chantenaise	Velouté de carottes Pain fromage ou merguez Cognillottes Julienne de légumes Fromage blanc sucré

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
Carottes râpées au gouda Poulet rôti ou Escalope à la crème Frites - Salade Mousse au chocolat	Salade au surimi Piles à la carbonara Ou lasagnes Fromage râpé Fruit de saison	Fried au fromage Calamars à la romaine Ou poisson du Chef Riz aux petits légumes Petits suisses	Sauté de bœuf à la hongroise Pommes de terre Chou-fleur gratiné Liégeois vanille

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Escalope de dinde à la crème Ou rôti de dinde Purée - Haricots beurre Tache qui rit	Sauceison à l'ail Poisson pané sauce gribiche Ou papillote de poisson Sensole - piperade de légumes	Celeri remoulade Bœuf bourguignon Ou steak haché Tortis aux champignons	Salade fromagère Omelette ou cervelas obanois Pommes de terre sautées Jardinière de légumes

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
Lasagnes à la bolo-gnaise Ou raviolis Salade Kiri Raisin	Concombres bulgare Poulet rôti ou wings Potatoes Petits pois carottes Crème au chocolat	Taboulé Merguez de blé Ou painnier de poisson Riz - carottes vichy Pomme locale	Tomates mûres Groatin de piles au jambon Ou cordon bleu sauce tomate Fromage râpé Yaourt fermier

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Potage tomates-vernicelles Carbonnade flamande Ou saucisse de volaille Frites - Endives braisées Sain-Morêt	Carottes râpées Poisson meunière ou Saumon aux crevettes Pommes vapeur Fondue de potreaux Velouté fruit	Tajine de volaille Et ses légumes Sensole Sain-Nectaire Flan au caramel	Crêpe au fromage Boulettes tomates ou à la bolo-gnaise Cognillottes Tomate provençale Paie

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Salade coleslaw Hachis parmentier ou Cannelonis Salade Fruit de saison	Filet de lieu sauce provençale Ou merguez de poisson Blé - Groatin de chan-fleur Cantalou Fromage aromatisé	Celeri aux pommes Blanquette de dinde à l'ancienne au pain-piètte Riz - légumes du pot Tomme blanche	Mérou provençal Hamburger ou hot-dog Frites - Salade Donuts ou glace

Bonnes Vacances

de Toussaint

*Sauces nos viandes bio-cuites,
poussins et volailles fraîches
sont garanties d'origine*