



# Collège Saint Jean Baptiste de La Salle

## Menu du 8 novembre au 17 décembre 2021

lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
FILET DE LIEU AU CURRY OU NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE OU SAUTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS <b>POMMES FONDANTES</b> <b>CAROTTES AU JUS</b>	<b>CARBONADE FLAMANDE</b> OU CERVELAS ALSACIEN OU BEIGNETS DE CALAMARS A LA ROMAINE <b>FRITES FRAÎCHES</b> FEUILLE DE CHENE	FÉRIÉ	BOULES DE BOEUF TOMATÉES OU <b>ESCALOPE DE PORC</b> A LA MOUTARDE OU POISSON PANÉ SAUCE MAYONNAISE RIZ PILAF BROCOLIS A LA CREME
lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
<b>WRAP À LA PROVENÇALE</b> OU STEAK HACHE GRATINE OU NUGGETS DE POISSON SAUCE KETCHUP POMMES RISSOLÉES SALADE VERTE	ESCALOPE DE DINDE AUX ÉPICES ITALIENNES OU CARBONARA OU PENNE AUX FRUITS DE MER PENNE RIGATE CHAMPIGNONS À LA CRÈME	FILET DE HOKI PANÉ SAUCE TARTARE OU TAJINE DE BOULES D'AGNEAU AUX EPICES DOUCES OU BLANQUETTE DE <b>VOLAILLE</b> RIZ CRÉOLE ÉPINARDS À LA CRÈME	<b>BOEUF</b> À L'ANANAS OU POULET BASQUAISE OU FILET DE COLIN A LA PROVENCALE SEMOULE ÉPICÉE TRIO DE POIVRONS
lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
HAUT DE CUISSE DE POULET ET SON JUS OU BOLOGNAISE OU FILET DE MERLU A LA SAUCE TOMATE COQUILLETES AU BEURRE RATATOUILLE	<b>OMELETTE AUX FINES HERBES</b> OU CORDON BLEU DE DINDE OU BOUCHEE DE SAUMON BLÉ CUISINÉ DUO DE CAROTTES ET CÉLERI	RÔTI DE BOEUF AU THYM OU FRICADELLE OU MEUNIÈRE DE POISSON SAUCE TARTARE <b>FRITES FRAÎCHES</b> HARICOTS VERTS À L'AIL	GRATIN DE COLIN OU CHILI CON CARNE OU <b>ESCALOPE DE PORC</b> CHARCUTIERE RIZ SAFRANE BRUNOISE DE LÉGUMES

Légende :



lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
CHOUCROUTE ALSACIENNE OU ESCALOPE VIENNOISE OU AIGUILLETES DE COLIN AU CURRY POMMES FONDANTES GRATIN DE CHOU-FLEUR	<b>ANIMATION USA</b> CHEESEBURGER OU CROUSTY POULET OU FISH BURGER POTATOES FEUILLE DE CHENE 	<b>GRATIN DE PATES AUX PETITS LEGUMES</b> OU BOULES DE BŒUF A LA SAUCE TOMATE OU SAUTÉ DE PORC AU CIDRE TORSADES JULIENNE DE LÉGUMES	SAUMON SAUCE HOLLANDAISE OU MERGUEZ OU CUISSE DE POULET AU JUS SEMOULE PARFUMÉE LÉGUMES DU COUSCOUS
lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
ESCALOPE DE DINDE À LA NORMANDE OU CHIPOLATAS OU LIEU NOIR A LA PROVENCALE <b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b> PETITS POIS CAROTTES	FILET DE HOKI AU CITRON OU SAUTE D'AGNEAU AUX ABRICOTS OU PILONS DE POULET AUX EPICES BARBECUE RIZ CRÉOLE DUO DE CAROTTES AU JUS	<b>SAUTÉ DE PORC</b> À LA FORESTIÈRE OU BURGER DE VEAU SAUCE AU POIVRE OU DOS DE COLIN A L'INDIENNE <b>POMMES DE TERRE</b> À L'AIL POËLÉE DE CHAMPIGNONS	<b>PENNE AUX 3 FROMAGES</b> OU CORDON BLEU DE DINDE SAUCE TOMATE OU MARMITE DU PECHEUR COQUILLETES AU BEURRE PIPERADE BASQUE
lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
<b>RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES</b> OU HAUT DE CUISSE DE POULET AU JUS OU BOUCHEE AUX DEUX POISSONS RIZ CRÉOLE FONDUE DE POIREAUX	ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY OU PAUPIETTE DE VEAU OU FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE PENNE RIGATE CHAMPIGNONS A LA CRÈME	<b>REPAS DE NOËL</b>  FILET DE POULET SAUCE SUPREME OU SAUTÉ DE CANARD AU PAIN D'ÉPICES OU PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC POMMES NOISETTES HARICOTS PLATS A L'ESPAGNOLE	<b>BOEUF</b> À LA HONGROISE OU BOULES D'AGNEAU FACON NAVARIN OU FILET DE MERLU SAUCE DIEPPOISE SEMOULE RATATOUILLE NICOISE

Retrouvez dans votre restaurant, en plus du menu du jour, un buffet d'entrées (crudités, charcuteries, entrées chaudes..) et un buffet de desserts (yaourts variés, pâtisseries, corbeille de fruits, ...)