

Menus Collège Saint Michel des Batignolles

SEMAINE DU 06 AU 07 NOVEMBRE 2008

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------|---|-------|--|--|---|
| HORS D'OEUVRE | | | | Pizza | Pommes de terre cervelas |
| | | | | Salade de soja | Mâches aux deux fromages  |
| | | | | Tomates basilic  | Pâté de foie |
| PLAT 1 | | | | Salade verte | Salade verte |
| | | | | Escalope de dinde sauce crème | Tomate farcie |
| PLAT 2 | | | | Sauté de bœuf bourguignon  | Pavé de saumon sauce aurore  |
| LEGUME | | | | Frites | Riz safrané  |
| | | | | Haricot beurre a l'échalote  | Epinards  |
| | 4 fromages ou yaourt nature au choix | | | | |
| FROMAGE | 4 fromages ou yaourt nature au choix | | | | |
| DESSERT | | | Mousse chocolat | Fromage blanc | |
| | | | Liégeois vanille  | Marmelade d'abricots | |
| | | | Compote de fruits | Salade de fruits  | |
| | | | Fruit de saison | Fruit de saison | |

L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

Menus Collège Saint Michel des Batignolles

SEMAINE DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2008

















| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | |
|----------------------|---|--|------------------------|--|--|--------------------|
| HORS D'OEUVRE | Avocat sauce cocktail | Armistice 1918 | | Pâté forestier | Concombre à la crème  | |
| | Chou fleur  | | | Poireaux sauce gribiche | Quiche lorraine | |
| | Sardines à la tomate | | | Salade de blé | Mâche et betteraves | |
| | Salade verte | | | Salade verte  | Salade verte | |
| PLAT 1 | Boulettes de bœuf à l'estragon | | | Chipolatas | Paupiette de poisson sauce crustacés | |
| PLAT 2 | Pizza reine et salade verte  | | | Normandin de veau sauce poivre  | Rôti de dinde sauce provençale  | |
| LEGUME | Torsades | | | Pommes sautées | Riz pilaf  | |
| | Blettes sautées | | | Gratin de chou fleur  | Poêlée de légumes  | |
| FROMAGE | 4 fromages ou yaourt nature au choix | | | | | |
| DESSERT | Entremets caramel | | | | | Poires aux amandes |
| | Mandarines au sirop | Fromage blanc à la crème de marron | Ananas frais | | | |
| | Compote de fruits | Compote de fruit | Salade de fruits | | | |
| | Fruit de saison  | Fruit de saison  | Fruit de saison | | | |

L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !



Menus Collège Saint Michel des Batignolles

SEMAINE DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2008

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | |
|----------------------|--|---|--|--|---|--------------------|
| HORS D'OEUVRE | Céleri rémoulade  | Terrine de poissons | | Tomate mozzarella  | Surimi en salade | |
| | Pâté en croûte | Salade indienne  | | Œufs mayonnaise | Pamplemousse | |
| | Champignons à la grecque | Carottes râpées | | Duo de chou | Salade Strasbourgeoise  | |
| | Salade verte | Salade verte | | Salade verte | Salade verte | |
| PLAT 1 | Feuilleté au poisson  | Faux filet sauce marchand de vin  | | Cuisse de poulet rôtie  | Filet de hoki sauce béarnaise  | |
| PLAT 2 | Omelette au fromage | Saucisse de Francfort | | Côte de porc aux pêches | Escalope Viennoise | |
| LEGUME | Coquillettes | Frites  | | Riz safrané  | Blé aux petits légumes | |
| | Ratatouille  | Poêlée méridionale  | | Fondue de poireaux | Brocolis  | |
| FROMAGE | 4 fromages ou yaourt nature au choix | | | | | |
| DESSERT | Banane au chocolat | Tarte noix coco | | | Crème aux œufs | Poires aux amandes |
| | Yaourt aux fruits  | Crème vanille | Abricot au sirop  | | Entremets vanille | |
| | Compote de fruit | Salade de fruits  | Compote de fruits | | Salade de fruits | |
| | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison | | Fruit de saison  | |

L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2008



Proposition de menu équilibré

Menus Collège Saint Michel des Batignolles

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------|---|---|------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| HORS D'OEUVRE | Melon jaune 🍈 | Terrine de lapin | | Cœur de palmier / tomate | Salami |
| | Salade de betteraves et maïs | Céleri rémoulade 🍷 | | Carottes râpées | Pommes de terre vinaigrette |
| | Saucisson ail | Chou rouge | | Salade niçoise 🍷 | Concombre alpin 🍷 |
| | Salade verte | Salade verte | | Salade verte | Salade verte |
| PLAT 1 | Merguez | Boulettes d'agneau au curry | | Blanquette de dinde | Aile de raie aux câpres |
| PLAT 2 | Sauté de bœuf aux carottes 🍷 | Filet de loup de mer aux petits légumes 🍷 | | Escalope de porc à la moutarde 🍷 | Spaghettis à la bolognaise 🍷 |
| LEGUME | Semoule | Haricots verts persillés 🍷 | | Purée | Spaghettis |
| | Carottes ragoût 🍷 | Riz sauvage 🍷 | | Gratin de courgettes 🍷 | Endives braisées |
| FROMAGE | 4 fromages ou yaourt nature au choix | | | | |
| DESSERT | Entremet citron | Tarte aux pommes | | Liégeois chocolat | Pommes à la cannelle 🍷 |
| | Fromage blanc 🍷 | Pêches aux fruits rouges | Quetsches au sirop | Crème praliné | |
| | Compote de fruit | Salade de fruits | Compote de fruits 🍷 | Salade de fruits | |
| | Fruit de saison | Fruit de saison 🍷 | Fruit de saison | Fruit de saison | |

L'Alsacienne de Restauration vous souhaite un bon appétit !

