COLLÈGE SAINT PIERRE - PORT LOUIS

Semaine du 26/10 au 01/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
DESSERTS				
Équilibre TON menu				

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Plat végétarien

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et/ou légumes crus de saison

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine.

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

Code à saisir : BH146VR

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

COLLÈGE SAINT PIERRE - PORT LOUIS

Semaine du 02/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Salade de blé aux petits légumes	Œuf mayonnaise Céleri rémoulade	Crème de carottes au fromage Pâté de campagne	Saalde de riz au thon Emincé de champignons à la crème d'ail
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Tortis / Brocolis au beurre	Tajine de boulettes d'agneau Epinards à la béchamel / Semoule	Saucisse grillée (La Touche) Frites / Poêlée forestière	Dos de colin Haricots verts à l'ail / Trio de céréales
DESSERTS	Crème dessert Fruit frais Tarte amandine et poire Fromage / Laitage	Fruit frais Entremets à la vanille Beignet Fromage / Laitage	Milk shake aux framboises Mille-feuille Fromage Laitage / Fruit frais	Fruit frais Moelleux au chocolat Compote Fromage / Laitage
Équilibre TON menu	Betteraves vinaigrette Nuggets de volaille Tortis / Brocolis au beurre Crème dessert	Œuf mayonnaise Tajine de boulettes d'agneau Epinards à la béchamel / Semoule Fruit frais	Crème de carottes au fromage Saucisse grillée (La Touche) Frites / Poêlée forestière Milk shake aux framboises	Saalde de riz au thon Dos de colin Haricots verts à l'ail / Trio de céréales Fruit frais

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Plat végétarien

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et/ou légumes crus de saison

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine.

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

Code à saisir : BH146VR

CLIC&MIAM!

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

COLLÈGE SAINT PIERRE - PORT LOUIS

Semaine du 09/11 au 15/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, maïs et fromage Emincé bicolore	Coleslaw Pamplemousse	Potage de légumes et pommes de terre Macédoine de légumes	Œuf dur mayonnaise Betteraves
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poulet rôti Poêlée de légumes / Blé cuisiné	Chili végétarien et haricots rouges Pommes de terre grenaille / Fenouil braisé	Colombo de porc Gratin de chou-fleur / Farfalles	Beignet de calamars Riz / Céleri crémeux façon risotto
DESSERTS	Fruit frais Gaufre Pommes cuites aux amandes Fromage / Laitage	Yaourt velouté Fruit frais Cake marbré Fromage / Laitage	Crème dessert Tiramisu à la vanille Fruit frais Fromage / Laitage	Compote Fruit frais Crème brûlée Fromage / Laitage
Équilibre TON menu	Salade de pommes de terre, maïs et fromage Poulet rôti Poêlée de légumes / Blé cuisiné Fruit frais	Coleslaw Chili végétarien et haricots rouges Pommes de terre grenaille / Fenouil braisé Yaourt velouté	Potage de légumes et pommes de terre Colombo de porc Gratin de chou-fleur / Farfalles Crème dessert	Œuf dur mayonnaise Beignet de calamars Riz / Céleri crémeux façon risotto Compote

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Plat végétarien

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et/ou légumes crus de saison

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine.

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

Code à saisir : BH146VR

CLIC&MIAM!

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

COLLÈGE SAINT PIERRE - PORT LOUIS

Semaine du 16/11 au 22/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de patates douces Crêpe au fromage	Poireaux vinaigrette Tarte au fromage de chèvre et chorizo	Carottes râpées au citron ☀ Salade de riz niçois	Saucisson à l'ail Chou blanc à la hongroise ☀
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse grillée Carottes / Lentilles cuisinées	Sauté de volaille Thaï Haricots beurre / Riz	Rôti de porc (La Touche) Salade verte / Purée de pommes de terre ☀	Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan
DESSERTS	Riz au lait Rocher à la noix de coco Riz au lait ☀ Fromage / Laitage	Liégois à la vanille Semoule au lait Fruit frais ☀ Fromage / Laitage	Brioche perdue au chocolat Abricots Melba Fruit frais ☀ Fromage / Laitage	Fruit frais ☀ Marbré au chocolat Salade de fruits frais ☀ Fromage / Laitage
Équilibre TON menu	Velouté de patates douces Saucisse grillée Carottes / Lentilles cuisinées Riz au lait	Poireaux vinaigrette Sauté de volaille Thaï Haricots beurre / Riz Liégois à la vanille	Carottes râpées au citron Rôti de porc (La Touche) Salade verte / Purée de pommes de terre Brioche perdue au chocolat	Saucisson à l'ail Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan Fruit frais

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Plat végétarien

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et/ou légumes crus de saison

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine.

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

Code à saisir : BH146VR

CLIC&MIAM!

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

COLLÈGE SAINT PIERRE - PORT LOUIS

Semaine du 23/11 au 29/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au maïs et petits pois Salade de lardons, pommes et Comté	Betteraves à la vinaigrette Salade de pâtes aux légumes	La coleslaw Champignons à la bulgare	Velouté de potiron Rémoulade de céleri au cumin
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de volaille à la dijonaise Poêlée d'antan / Flageolets	Boulettes végétales sauce tomate Chou romanesco / Riz	Pilon de poulet au paprika Blé cuisiné / Carottes persillées	Poisson meunière Petits pois / Coquillettes
DESSERTS	Fruit frais Compote Tartelette à la noix de coco Fromage / Laitage	Yaourt aromatisé Frut frais Moelleux aux amandes Fromage / Laitage	Chou à la crème Fruit frais Smoothie à la pomme, kiwi et orange Fromage / Laitage	Fruit frais Poire au chocolat Compote de pommes et rhubarbe Fromage / Laitage
Équilibre TON menu	Riz au maïs et petits pois Emincé de volaille à la dijonaise Poêlée d'antan / Flageolets Fruit frais	Betteraves à la vinaigrette Boulettes végétales sauce tomate Chou romanesco / Riz Yaourt aromatisé	La coleslaw Pilon de poulet au paprika Blé cuisiné / Carottes persillées Chou à la crème	Velouté de potiron Poisson meunière Petits pois / Coquillettes Fruit frais

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Plat végétarien

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et/ou légumes crus de saison

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine.

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

Code à saisir : BH146VR

CLIC&MIAM!

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

COLLÈGE SAINT PIERRE - PORT LOUIS

Semaine du 30/11 au 06/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade Rillettes de sardines	Riz au surimi et ciboulette Endives au fromage, vinaigrette au miel	Potage de légumes Mini pennes, olives et jambon	Piémontaise Duo de chou rouge, raisins et vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce forestière Pennes / Brocolis gratinés	Haut de cuisse de poulet sauce marengo Poêlée de légumes / Riz	Rougail de saucisse (La Touche) Frites / Julienne de légumes	Dos de colin, crème d'aneth Purée de potiron / Semoule aux épices
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Ile flottante Fruit frais Fromage / Laitage	Fruit frais Cake au citron Poire rôtie à la vanille Fromage / Laitage	Laitage Far breton Fruit frais Fromage / Fromage blanc	Fruit frais Moelleux aux amandes Salade de fruits frais Fromage / Laitage
Équilibre TON menu	Céleri rémoulade Paupiette de veau sauce forestière Pennes / Brocolis gratinés Crème dessert à la vanille	Riz au surimi et ciboulette Haut de cuisse de poulet sauce marengo Poêlée de légumes / Riz Fruit frais	Potage de légumes Rougail de saucisse (La Touche) Frites / Julienne de légumes Laitage	Piémontaise Dos de colin, crème d'aneth Purée de potiron / Semoule aux épices Fruit frais

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Plat végétarien

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits et/ou légumes crus de saison

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine.

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

Code à saisir : BH146VR

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