

















Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 06 au 10 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>  Carottes râpées Bio</p> <p>  Concombres locaux en rondelles</p> <p>Poivron à la niçoise</p> <p>Tarte à la provençale (courgette, aubergine, poivron rouge)</p>	<p> Salade verte et croûtons</p> <p>  Tomates locales</p> <p> Salade de pois chiches locaux</p> <p>Crêpes aux champignons</p>			
<p> Cordon bleu</p> <p> Saucisse de Toulouse (*)</p>	<p> Omelette nature OPA</p> <p> Poulet rôti au jus</p>			
<p> Légumes façon maillot (petits pois, carottes, haricots verts)</p> <p> Lentilles locales mijotées</p>	<p>  Aubergines locales persillées</p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p>			
<p> Neuville nature</p> <p>Fromage petit moulé saveur noix</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p> Fromage blanc nature local et sucre</p>	<p>Tomme blanche</p> <p> Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>			
<p> Salade de fruits frais</p> <p> Mousse au chocolat noir</p> <p>Eclair parfum café DCG</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Coupelle de purée de pommes</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p> Fruit frais</p>			

Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 13 au 17 Mai 2024

Big Challenge

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis locaux et beurre</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Salade verte et oignons frits</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Concombres locaux en rondelles</p> <p>Taboulé de petit épeautre (Petit épeautre Bio local, concombre, poivron et menthe)</p> <p>Rosettes et cornichon (*)</p>	<p>Tomates locales</p> <p>Poivrons à la niçoise</p> <p>Salade de pâtes salsades Bio locales , tomates, poivrons)</p> <p>Pâté de campagne et cornichon (*)</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Courgettes locales et ciboulette</p> <p>Salade de pommes de terre locales (cornichon, et pdt locales)</p> <p>Mousse de canard et cornichon</p>
<p>Raviolis de bœuf et volaille</p> <p>/</p>	<p>Filet de merlu PMD sauce citron</p> <p>Beignets de poisson PMD sauce cocktail</p>	<p>Sauté de dinde locale sauce citron persillée</p> <p>Rôti de bœuf local au jus</p>	<p>Echine de porc local 1/2 sel au jus (*)</p> <p>Merguez</p>	<p>Colin d'Alaska PMD sauce Bercy</p> <p>Nuggets au fromage</p>
<p>/</p> <p>/</p>	<p>Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate</p> <p>Frites et ses dosettes de ketchup et mayonnaise</p>	<p>Epinards branches béchamel</p> <p>Purée de patates douces locales (Pdt locales)</p>	<p>Légumes couscous (navet, carottes, courgettes, céleri, pois chiche)</p> <p>Semoule</p>	<p>Ratatouille à la niçoise (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)</p> <p>Riz</p>
<p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Cheddar</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p>	<p>Fromage petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Petit Trôo frais nature</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature local et sucre</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>	<p>Cantal AOP</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Coupelle de purée de pommes</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Muffin chocolat et pépites de chocolat</p> <p>Muffin vanille et pépites de chocolat</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Coupelle de purée de pommes fraises</p> <p>Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Eclair parfum chocolat DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Compote allégée en sucre pomme ananas</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Donuts DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Gâteau au caramel (farine locale)</p> <p>Fraises</p>

Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 20 au 24 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Salade iceberg et mozzarella  Pomelos et sucre Salade de lentilles Mais et thon vinaigrette	 Salade verte et croûtons  Radis locaux et beurre Salade de pois chiches Crêpes au fromage	 Courgettes locales et ciboulette Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)  Salade façon piémontaise (œuf, tomate, cornichon et pdt locales) Pâté en croûte et cornichon	 Carottes râpées Bio  Concombres locaux en rondelles Salade de penne (thon, pesto rouge et pignons de pin) Pâté de foie et cornichon (*)
	 Sauté de bœuf local sauce aux olives  Côte de porc local au jus (*)	 Œuf à la coque et ses mouillettes  Escalope de dinde locale sauce crème champignon	Tarte au fromage, emmental et mozzarella Tarte aux légumes (courgettes, aubergines, et poivrons)	 Courmentier de colin d'Alaska PMD (pdt locales) (plat complet)  Saucisse de Strasbourg (*)
	Brocolis à l'ail  Purée de pommes de terre locales	Haricots plats Frites et ses dosettes de ketchup et mayonnaise	Salade verte /	 Printanière de légumes (pommes de terre, petit pois, haricots verts, carottes, oignons)  Purée de courgettes (pdt locales)
	Fromage frais petit Louis Fromage fondu Yaourt aromatisé Petits fromages blancs au lait entier et sucre	Fromage frais Saint Môret Pont l'Evêque AOP Petits fromages blancs aux fruits  Fromage blanc nature local et sucre	Fromage frais Rondelé ail et fines herbes Coulommiers Fromage blanc aromatisé Yaourt nature et sucre	 Neuville cendré Fromage frais Tartare Yaourt à la pulpe de fruits Yaourt nature et sucre
	Coupelle de purée de pommes Mousse au citron Roulé framboise  Fruit frais	 Salade de fruits frais Dessert lacté gélifié saveur vanille Tarte normande DCG (pomme)  Fruit frais	 Salade de fruits frais Crème dessert saveur chocolat Riz au lait  Fruit frais	Coupelle de purée de pommes abricots Liégeois saveur café Beignet au chocolat noisette DCG  Fruit frais

Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 27 au 31 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte et maïs</p> <p>Tomates locales</p> <p>Haricots blancs au cerfeuil</p> <p>Feuilleté au fromage</p>	<p>Courgettes locales et ciboulette</p> <p>Betteraves locales</p> <p>Salade de pois chiche locaux</p> <p>Tarte aux poireaux</p>	<p>Salade iceberg et croûtons</p> <p>Orsades Bio locales semi complète au thon et pesto rouge (thon, pesto rouge et pignons de pin)</p> <p>Salade de pommes de terre (cornichon et pdt locales)</p> <p>Pâté breton et cornichon (*)</p>	<p>Radis locaux sauce image blanc aux herbes</p> <p>Concombres locaux tzatziki</p> <p>Salade de riz (riz, tomates, maïs, olives noires, poivrons)</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon (*)</p>	<p>Courslaw (courgette locale et carotte)</p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>Salade mexicaine (haricots rouges bio locaux, tomate et maïs)</p> <p>Crêpes aux champignons</p>
<p>Sauté de porc local sauce tomate (*)</p> <p>Boulettes de mouton et bœuf sauce charcutière</p>	<p>Colin d'Alaska PMD sauce oseille</p> <p>Omelette nature OPA</p>	<p>Aiguillettes de poulet sauce crème champignon</p> <p>Rôti de porc local sauce dijonnaise (*)</p>	<p>Rôti de bœuf local au jus</p> <p>Cordon bleu</p>	<p>Colin d'Alaska PMD sauce au basilic</p> <p>Haricots rouges Bio locaux sauce chili et riz (haricots rouges, pulpe de tomates, carottes, maïs) (plat complet végétarien)</p>
<p>Aubergines locales sauce tomate</p> <p>Pommes de terre vapeur locales</p>	<p>Choux fleur en béchamel</p> <p>Lentilles locales mijotées</p>	<p>Courgettes locales en béchamel</p> <p>Semoule</p>	<p>Ratatouille à la niçoise (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)</p> <p>Blé</p>	<p>Légumes cuisinés au cerfeuil (carottes, oignons courgettes)</p> <p>Riz</p>
<p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature local et sucre</p>	<p>Camembert</p> <p>Edam</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>	<p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Neuville nature</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Salade de fruits frais</p> <p>Mousse au café</p> <p>Choux à la crème DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Tarte noix de coco DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Compote allégée en sucre pomme pêche</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p> <p>Eclair au chocolat DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Coupelle de purée de pommes fraises</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Donuts DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Liégeois saveur café</p> <p>Roulé vanille et abricot</p> <p>Fraises</p>

Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 03 au 07 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Tomates locales</p> <p> Carottes râpées Bio</p> <p> Salade de pommes de terre (Cornichon et pdt locales)</p> <p>Saucisson sec et cornichon (*)</p>	<p> Radis locaux et beurre</p> <p> Salade iceberg et mozzarella</p> <p> Salade mexicaine (haricots rouges BIO locaux, tomate maïs)</p> <p>Quiche lorraine (*)</p>	<p> Melon local</p> <p>Pastèque</p> <p>Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)</p> <p>Terrine de légumes et mayonnaise</p>	<p> Concombres locaux en rondelles</p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>Poireaux en vinaigrette</p> <p>Pâté en croute et cornichon</p>	<p> Courslaw (courgette locale et carotte)</p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p> Salade de pois chiche locaux</p> <p>Pâté de campagne et cornichon (*)</p>
<p> Saucisses chipolata (*)</p> <p> Sauté de dinde locale sauce tomate</p> <p>Haricots beurre</p> <p> Lentilles locales mijotées</p>	<p> Sauté de bœuf local sauce au paprika persil</p> <p>Pané blé, graine, emmental et épinards</p> <p> Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts et navets)</p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p>	<p> Cordon bleu</p> <p> Rôti de veau Bio au jus</p> <p> Aubergines locales sauce tomate</p> <p> Pates locales</p>	<p> Dauphinois de courgettes au basilic (Courgettes, pdt locales, emmental et basilic)</p> <p> Tortilla de pdt locales</p> <p>Salade verte</p> <p>/</p>	<p> Colin d'Alaska PMD sauce aux crevettes</p> <p>Boulettes de mouton et bœuf sauce façon orientale</p> <p> Purée d'épinards (pdt locales)</p> <p>Semoule</p>
<p>Fromage frais Tartare</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p> Fromage blanc nature local et sucre</p>	<p>Coulommiers</p> <p> Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p> Croûte noire</p> <p> Neuville nature</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>	<p>Tomme blanche</p> <p> Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Saint Paulin</p> <p> Petit Trôo nature</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p> Coupelle de purée de pommes coings</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Tarte au flan DGC</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Coupelle de purée de pommes abricots</p> <p>Mousse au citron</p> <p>Millefeuille DGC</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Salade de fruits frais</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p> Beignet à la framboise DGC</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Donuts DGC</p> <p> Fraises</p>	<p>Coupelle de purée de pommes pruneaux</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p> Tarte normande DGC (pomme)</p> <p> Fruit frais</p>

Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 10 au 14 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Concombres locaux en rondelles</p> <p> Tomates locales</p> <p> Haricots blancs au cerfeuil</p> <p> Feuilleté au fromage</p>	<p> Salade verte et oignons frits</p> <p> Betteraves locales</p> <p> Salade de pommes de terre (Cornichon et pdt locales)</p> <p> Crêpes aux champignons</p>	<p> Carottes râpées Bio</p> <p> Hummous de pois chiches locaux et chips de maïs</p> <p> Tartine haricots blancs bio locaux et chips de maïs</p> <p> Cervelas en vinaigrette (*)</p>	<p> Melon local</p> <p> Radis locaux et beurre</p> <p> Salade de lentilles locales</p> <p> Œuf dur et mayonnaise</p>	<p> Salade verte et croûtons</p> <p> Pastèque</p> <p> Salade de haricots rouges Bio locaux, tomate et épices à chili</p> <p> Tarte à la provençale (courgette, aubergine, poivron rouge)</p>
<p> Sauté de dinde locale sauce aigre douce</p> <p> Côte de porc local sauce dijonnaise (*)</p>	<p> Colin d'Alaska PMD sauce armoricaine</p> <p> Nuggets de poulet</p>	<p> Rôti de bœuf local au jus</p> <p> Garniture vol au vent (Dés de volailles, carottes, champignon, salsifis)</p>	<p> Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis (plat complet végétarien)</p> <p> Dahl de lentilles et riz (Lentilles locales, carottes, pulpe de tomates, lait de coco)</p>	<p> Filet de limande PMD sauce au citron</p> <p> Saucisse fumée (*)</p>
<p> Courgettes locales à l'ail</p> <p> Purée de pommes de terre locales</p>	<p> Champignons</p> <p> Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate</p>	<p> Chou-fleur en béchamel</p> <p> Corsades Bio locales semi complète</p>	<p>/</p> <p>/</p>	<p> Ratatouille à la niçoise (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)</p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p>
<p> Gouda</p> <p> Camembert</p> <p> Fromage blanc aromatisé</p> <p> Yaourt nature et sucre</p>	<p> Croûte noire</p> <p> Fromage fondu croc lait</p> <p> Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p> Yaourt nature et sucre</p>	<p> Neuville au poivre</p> <p> Saint Nectaire AOP</p> <p> Petits fromages frais aux fruits</p> <p> Fromage blanc nature et sucre</p>	<p> Fromage frais petit moulé</p> <p> Neuville nature</p> <p> Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p> Fromage blanc nature local et sucre</p>	<p> Brie</p> <p> Edam</p> <p> Yaourt aromatisé</p> <p> Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>
<p> Salade de fruits frais</p> <p> Crème dessert saveur café</p> <p> Barre bretonne</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Assiette de melon jaune et melon charentais local</p> <p> Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel</p> <p> Choux à la crème DGC</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Coupelle de purée de pommes fraises</p> <p> Crème dessert saveur caramel</p> <p> Roulé au chocolat</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Banane sauce chocolat</p> <p> Liégeois au chocolat</p> <p> Eclair parfum café DGC</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Salade de fruits frais</p> <p> Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p> Cake à la noix de coco (farine locale)</p> <p> Fruit frais</p>

Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 17 au 21 Juin 2024

***Menu supporter

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Courgettes râpées locales et ciboulette</p> <p> Radis locaux et beurre</p> <p> Salade de pommes de terre (Cornichon et pdt locales)</p> <p>Tarte aux poireaux</p>	<p> Courslaw (courgette locale et carotte)</p> <p> Concombres locaux en rondelles</p> <p> Salade de haricots rouges Bio locaux, tomate et épices à chili</p> <p>Crêpes au fromage</p>	<p> Tomates locales</p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>Macédoine mayonnaise (pois doux, navets, flageolets, carottes, haricots verts)</p> <p>Saucisson sec et cornichon (*)</p>	<p> Salade verte et croûtons</p> <p> Houmous de pois chiches locaux et chips de maïs</p> <p> Salade de pâtes (orsades Bio locales, tomates, poivrons)</p> <p>Pâté de campagne et cornichon (*)</p>	<p> Melon local</p> <p>Pastèque</p> <p>Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)</p> <p>Pâté de canard et cornichon (*)</p>
<p>Samoussas de légumes</p> <p>Nuggets de fromage</p>	<p> Sauté de porc local sauce au thym (*)</p> <p> Poulet rôti au jus</p>	<p> Escalope de dinde locale au jus</p> <p> Rôti de porc local sauce tomate (*)</p>	<p>Lasagne bolognaise (plat complet)</p> <p>Omelette nature OPA</p>	<p> Beignets de calamar et citron</p> <p> Emincé de porc local sauce caramel (*)</p>
<p>Haricots beurre</p> <p> Purée de patates douces locales (Pdt locales)</p>	<p> Aubergines locales sauce tomate</p> <p> Lentilles locales mijotées</p>	<p> Courgettes locales persillées</p> <p>Semoule</p>	<p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts et navets)</p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p>	<p>Ratatouille à la niçoise (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)</p> <p>Frites et ses dosettes de ketchup et mayonnaise</p>
<p>Saint Paulin</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>	<p>Gouda</p> <p>Fromage frais St Môret</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage frais Tartare</p> <p>Tomme grise</p> <p> Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p> Fromage blanc nature local et sucre</p>	<p>Mimolette</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage frais petit Louis</p> <p>Fromage frais petit moulé saveur noix</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Coupelle de compote de pommes et pêches allégée en sucre</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Paris Brest DGC</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Tarte au flan DGC</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Banane sauce chocolat</p> <p>Mousse au café</p> <p> Cake nature (farine locale)</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Salade de fruits frais</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p> <p>Millefeuille DCG</p> <p> Cerises</p>	<p>Coupelle de purée de pommes</p> <p>Mousse au citron</p> <p>Beignet au chocolat et noisette DCG</p> <p> Fruit frais</p>

Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 24 au 28 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Courslaw (Courgette locale et carotte)</p> <p> Salade de lentilles locales</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Feuilleté au fromage fondu</p>	<p> Tomates locales</p> <p> Carottes râpées Bio</p> <p>Haricots blancs à la marocaine (cumin, coriandre)</p> <p>Tarte aux poireaux</p>	<p> Concombre sauce khira raita (fromage blanc, cumin, coriandre, paprika)</p> <p> Melon local</p> <p> Betteraves locales</p> <p>Pâté en croute et cornichon (*)</p>	<p> Salade verte et croûtons</p> <p> Courgettes râpées locales et ciboulette</p> <p> Salade de pommes de terre locales façon piémontaise (œuf, tomate, cornichon)</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon (*)</p>	<p> Radis locaux sauce fromage blancs aux herbes</p> <p> Concombres locaux en rondelles</p> <p> Salade mexicaine (haricots rouges BIO locaux, tomate maïs)</p> <p>Pâté de foie et cornichon (*)</p>
<p> Sauté de bœuf local sauce marengo</p> <p> Cordon bleu</p>	<p> Brandade de poisson PMD (pdt locales) (plat complet)</p> <p> Saucisse de Toulouse (*)</p>	<p> Cuisse de poulet sauce au curry</p> <p> Sauté de dinde locale sauce basquaise</p>	<p> Coquillettes locales et légumes caponata (courgette, oignon, olive, poivron, tomate)</p> <p> Riz korma, patate douce et édamamé (Riz, carottes, patates douces et pdt locales)</p>	<p>Colin d'Alaska PMD sauce aux fines herbes</p> <p>Pizza au fromage et salade verte</p>
<p> Courgettes locales à la provençale</p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p>	<p> Blettes en béchamel</p> <p> Purée de pommes de terre locales</p>	<p>Epinards branches à la crème</p> <p>Riz</p>	<p>/</p> <p>/</p>	<p> Carottes à la crème</p> <p> Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate</p>
<p>Coulommiers</p> <p>Tomme blanche</p> <p> Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature local et sucre</p>	<p> Fromage fondu la vache qui rit Bio</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>	<p>Cantal AOP</p> <p>Gouda</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage frais Rondelé au poivre</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Carré</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>
<p>Coupelle de purée de pommes et poires</p> <p>Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Tarte aux pommes et rhubarbes DCG</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Compote allégée en sucre pomme banane</p> <p>Crème dessert saveur café</p> <p>Roulé à la framboise</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Salade de fruits frais</p> <p> Mousse au chocolat noir</p> <p> Eclair parfum vanille DCG</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Banane sauce chocolat</p> <p>Mousse au café</p> <p>Tarte normande DCG (pomme)</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Salade de fruits frais</p> <p> Crème dessert saveur chocolat</p> <p>Donuts DCG</p> <p> Fruit frais</p>

Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 01 au 05 Juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Carottes râpées Bio</p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>Crêpes au fromage</p> <p>Hachis parmentier de bœuf (pomme de terre locale) (plat complet)</p> <p>Saucisses chipolata (*)</p> <p>Printanière de légumes (pdt, petits pois, haricots verts, carotte, oignon)</p> <p>Purée de pommes de terre locales</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Choux à la crème DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Melon local</p> <p>Pastèque</p> <p>Salade de lentilles locales</p> <p>Quiche lorraine (*)</p> <p>Volaille kebab</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Haricots plats</p> <p>Frites et ses dosettes de ketchup et mayonnaise</p> <p>Camembert</p> <p>Fromage frais petit moulé</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p> <p>Coupelle de purée de pommes abricots</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Concombres locaux en rondelles</p> <p>Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)</p> <p>Salade de pâtes (Torsades Bio locales, tomates, poivrons)</p> <p>Pâté de campagne et cornichon (*)</p> <p>Sauté de dinde locale sauce tomate</p> <p>Filet de bœuf local au jus</p> <p>Courgettes locales à la provençale</p> <p>Pommes de terre grenailles locales en persillade</p> <p>Edam</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Banane sauce chocolat</p> <p>Mousse au citron</p> <p>Beignet à la pomme DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Courslaw (courgette locale et carotte)</p> <p>Tomates locales</p> <p>Salade de riz (riz, tomates, maïs, olives noires, poivrons)</p> <p>Cervelas en vinaigrette (*)</p> <p>Boulettes de mouton et bœuf sauce catalane</p> <p>Filet de colin d'Alaska pané PMD et quartier de citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Semoule</p> <p>Coulommiers</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Cake au chocolat (farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade iceberg et mozzarella</p> <p>Betteraves locales</p> <p>Salade de pâtes à la grecque (Torsades, tomates, poivron, fromage de brebis)</p> <p>Tarte provençale (courgettes, aubergines, poivrons rouges)</p> <p>Colin d'Alaska PMD sauce basilic</p> <p>Echine de porc local 1/2 sel au jus</p> <p>Aubergines locales sauce tomate</p> <p>Riz</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Gouda</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Coupelle de purée de pommes fraises</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p> <p>Millefeuille DCG</p> <p>Cerises</p>