

Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 11 au 15 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg et maïs</p> <p>Panais local râpé en rémoulade</p> <p>Salade de haricots rouges BIO locaux comme un chili (haricots rouges et tomates)</p> <p>Crêpes au champignon</p>	<p>Emincé de chou blanc local</p> <p>Salade de pommes de terre et mayonnaise (pdt locales, olives, cornichon et mayonnaise)</p> <p>Salade de pois chiches locaux</p> <p>Saucisson sec et cornichon (*)</p>	<p>Céleri local en rémoulade</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Salade de lentilles locales</p> <p>Pâté breton et cornichon (*)</p>	<p>Salade verte et mozzarella</p> <p>Poireaux en vinaigrette</p> <p>Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)</p> <p>Feuilletés au fromage fondu</p>	<p>Salade coleslaw (carottes et choux blancs locaux)</p> <p>Endives locales et croûtons</p> <p>Salade de pommes de terre (cornichon, pdt locales)</p> <p>Mousse de canard et cornichon</p>
<p>Sauté de dinde locale sauce aigre douce</p> <p>Cordon bleu</p>	<p>Tarte au fromage, emmental et mozzarella</p> <p>Tarte aux légumes (Courgettes, aubergines et poivron rouge)</p>	<p>Steak haché de veau LR sauce poivrade</p> <p>Sauté de porc local sauce crème champignon (*)</p>	<p>Lardon en sauce façon carbonara (*)</p> <p>Bolognaise de bœuf charolais</p>	<p>Beignets de poisson PMD et quartier de citron</p> <p>Rougail de saucisses (*)</p>
<p>Carottes locales persillées</p> <p>Frites et ses dosettes de ketchup et mayonnaise</p>	<p>Salade verte</p> <p>/</p>	<p>Haricots plats</p> <p>Boulgour</p>	<p>Epinards branches béchamel</p> <p>Torsades</p>	<p>Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)</p> <p>Blé</p>
<p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Neuville nature</p> <p>Carré</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Petits fromages frais nature et sucre</p>	<p>Fromage frais Tartare</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Petits fromages blancs aux fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Gouda</p> <p>Fromage frais Rondelé au poivre</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p>
<p>Purée de pommes fraises</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Donuts DGC</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Mousse saveur café</p> <p>Eclair parfum chocolat DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Fromage blanc local et coulis de fruits rouges</p> <p>Crème dessert chocolat fromagerie Maurice</p> <p>Gaufre Liégeoise</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes locales et mirabelles</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Tarte normande</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p> <p>Fondant haricots rouges framboise</p> <p>Fruit frais</p>

Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 18 au 22 Mars 2024

Menu Oriental

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Navet local râpé en vinaigrette</p> <p>Emincé de chou rouge</p> <p>Salade mexicaine (haricots rouges bio locaux, tomate et maïs)</p> <p>Tarte aux poireaux</p>	<p>Radis locaux et beurre</p> <p>Chou local en rémoulade</p> <p>Salade de lentilles locales</p> <p>Rosettes et cornichon (*)</p>	<p>Houmous de betteraves locales et chips de maïs</p> <p>Houmous de pois chiches locaux et chips de maïs</p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)</p> <p>Salade façon piémontaise (*) (porc, tomate, cornichon) (pdt locales)</p> <p>Pâté de campagne et cornichon (*)</p>	<p>Carottes râpées locales</p> <p>Emincé de chou blanc local</p> <p>Haricots blancs à la marocaine</p> <p>Pâté de foie et cornichon (*)</p>
<p>Emincé de porc local sauce dijonnaise (*)</p> <p>Cordon bleu de volaille</p>	<p>Sauté de bœuf local sauce au paprika persil</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce crème champignon</p>	<p>Merguez</p> <p>Boulettes au mouton et bœuf sauce façon orientale</p>	<p>Echine de porc local 1/2 sel au jus</p> <p>Dés de poisson PMD sauce armoricaine</p>	<p>Colin d'Alaska PMD sauce citron</p> <p>Dahl de lentilles (lentilles locales, carottes, pulpe de tomates, lait de coco)</p>
<p>Panais local en béchamel</p> <p>Pommes de terre vapeur locales</p>	<p>Jardinière de légumes (carottes, petit pois, haricots verts et navets)</p> <p>Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate</p>	<p>Légumes couscous (carottes, courgettes, navets, pois chiches, céleris, poivrons)</p> <p>Semoule</p>	<p>Choux fleurs en béchamel</p> <p>Potatoes et ses dosettes de ketchup et mayonnaise</p>	<p>Haricots verts persillés</p> <p>Riz</p>
<p>Edam</p> <p>Fromage frais petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Croûte noire</p> <p>Fromage blanc local et miel</p>	<p>Cantal AOP</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p>	<p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Carré</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>Beignet au chocolat noisette</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Paris Brest</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits et cannelle</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Orange</p>	<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Riz au lait</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes locales et myrtilles</p> <p>Liégeois saveur vanille nappé caramel</p> <p>Roulé au chocolat</p> <p>Fruit frais</p>

Self Collège et Lycée St Charles




























Semaine du 25 au 29 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Navet local en rémoulade</p> <p>Haricots beurre à l'échalotte</p> <p>Feuilletés au fromage fondu</p>	<p>Endives locales et noix</p> <p>Maïs, poivron et emmental</p> <p>Salade mexicaine (haricots rouges bio locaux, tomate et maïs)</p> <p>Crêpes au champignon</p>	<p>Céleri local en rémoulade</p> <p>Chou blanc local</p> <p>Salade de pommes de terre (cornichon et pdt locales)</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon (*)</p>	<p>Concombre locaux en rondelles</p> <p>Radis locaux et beurre</p> <p>Maïs et thon mayonnaise</p> <p>Terrine de canard et cornichon (*)</p>	<p>Potage de poireaux navets et carottes locales</p> <p>Salade de betteraves locales</p> <p>Salade de blé aux petits légumes (carottes, céleris, poireaux et oignons)</p> <p>Pâté de volaille et cornichon</p>
<p>Nuggets de poulet</p> <p>Sauté de porc local sauce au thym (*)</p>	<p>Brandade de poisson PMD (pdt locales)</p> <p>Chipolata (*)</p>	<p>Blanquette de dinde locale</p> <p>Côte de porc local au jus (*)</p>	<p>Haricots rouges sauce chili et riz (Pulpe de tomates, carottes, maïs)</p> <p>Penne Bio locales sauce épinards bleu</p>	<p>Colin pané PMD et quartier de citron</p> <p>Pavé de colin PMD sauce à l'oseille</p>
<p>Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)</p> <p>Pommes de terre grenailles locales</p>	<p>Légumes façon maillot (petits pois, carottes, haricots verts et oignons)</p> <p>Purée de pommes de terre locales</p>	<p>Carottes locales</p> <p>Boulgour</p>	<p>/</p> <p>/</p>	<p>Brocolis</p> <p>Semoule sauce tomate</p>
<p>Camembert</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Brie</p> <p>Petit Trô nature</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Edam</p> <p>Fromage frais fouetté Bio</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Petits fromages frais et sucre</p>	<p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Bleu AOP</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Purée pommes coings</p> <p>Crème dessert saveur café</p> <p>Eclair parfum chocolat DGC</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Tarte noix de coco</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée pommes fraises</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Cake nature (farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Ananas sauce chocolat</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Tarte au flan</p> <p>Fruit frais</p>

Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 01 au 05 Avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	  Radis locaux et beurre  Pomelos et sucre Salade de lentilles Salade de pois chiches	 Salade verte et noix  Salade de betteraves locales Maïs et thon vinaigrette Feuilletés au fromage	 Concombre locaux en rondelles vinaigrette au fromage de brebis  Emincé de chou blanc local Salade de penne (thon, pesto rouge et pignons de pin) Pâté en croûte et cornichon (*)	 Carottes râpées locales Cœurs de palmiers et maïs Haricots blancs à la marocaine Saucisson sec et cornichon (*)
	 Sauté de dinde locale sauce tomate  Côte de porc local au jus (*)	Paupiette de veau au jus  Escalope de dinde locale au jus	Sauté d'agneau sauce basquaise  Cordon bleu	Thon à la tomate et basilic  Saucisses de Strasbourg (*)
	 Panais local en béchamel  Purée de pommes de terre locales	Epinards branches béchamel  Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate	Carottes bâtonnets au curry Flageolets	Printanière de légumes (pommes de terre, petit pois, haricots verts, carottes, oignons)  Torsades locales
	Fromage fondu Coulommiers Fromage blanc aromatisé Yaourt nature et sucre	 Neuville nature Fromage frais Rondelé au poivre Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Fromage frais petit cotentin Pont l'Evêque AOP Yaourt à la pulpe de fruits Yaourt nature et sucre	 Petit Trôo ail et fines herbes Carré Yaourt aromatisé  Fromage blanc local et sucre
	Purée de pommes ananas Dessert lacté gélifié saveur chocolat Barre bretonne  Fruit frais	Banane sauce chocolat Crème dessert saveur vanille Gaufre  Fruit frais	 Salade de fruits frais Liégeois saveur vanille nappé caramel Brownies  Fruit frais	Purée de pommes Mousse au citron Choux à la crème  Fruit frais

Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 08 au 12 Avril 2024

Anglais

Italien

France

Allemand

Espagnol

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Carottes râpées locales</p> <p> Salade coleslaw (carottes et choux blancs locaux)</p>	<p> Concombre locaux et mozzarella</p> <p> Salade verte et croûtons</p>	<p> Salade façon piémontaise (œuf, tomate, cornichon) (pdt locales)</p> <p> Salade de lentilles locales</p>	<p>Pâté en croûte et cornichon (*)</p> <p> Salade de pommes de terre façon kartoffelsalat (pdt locales)</p>	<p>Gaspacho de tomate</p> <p>Lamelles de poivrons marinés</p>
<p>Nuggets de poisson PMD sauce cocktail</p> <p>Merlu PMD sauce citron</p>	<p>Pizza tomate et fromage mozzarella</p> <p>Pizza tomate, thon mozzarella olive</p>	<p> Sauté de bœuf local sauce façon bourguignon</p> <p> Emincé de porc local sauce dijonnaise (*)</p>	<p> Saucisse, échine local et saucisson à l'ail (*)</p> <p>Saucisses de volaille</p>	<p>Paëlla de la mer (Dés de poisson PMD, riz, carottes, champignons, courgettes, petit pois, oignons, poivron, pulpe de tomate, épices) (plat complet)</p> <p> Tortilla de pdt (pdt locales) et salade verte</p>
<p> Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate</p> <p>Frites et ses dosettes de ketchup et mayonnaise</p>	<p>Salade verte</p> <p>/</p>	<p> Carottes locales persillées</p> <p>Petits pois très fins</p>	<p>Choucroute</p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p>	<p>/</p> <p>/</p>
<p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Gorgonzola AOP</p>	<p> Yaourt nature au lait entier local et sucre</p> <p>Neuville au poivre</p>	<p> Munster AOP</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p>	<p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p>Muffin chocolat aux pépites de chocolat</p>	<p> Assiette de fruits (Kiwis, orange)</p> <p>Liégeois saveur vanille nappé caramel</p>	<p> Salade de fruits</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>Beignet au chocolat noisette</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Crème dessert vanille</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
<p> Fruit frais</p>	<p> Fruit frais</p>	<p> Fruit frais</p>	<p> Fruit frais</p>	<p> Fruit frais</p>

Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 15 au 19 Avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Emincé de chou blanc local</p> <p>Concombre locaux en rondelles</p> <p>Brocolis vinaigrette</p> <p>Crêpes emmental</p>	<p>Radis locaux et beurre</p> <p>Mais et thon vinaigrette</p> <p>Salade mexicaine (haricots rouges Bio locaux, tomate, maïs)</p> <p>Quiche lorraine (*)</p>	<p>Navets locaux en rémoulade</p> <p>Salade coleslaw (carottes et choux blancs locaux)</p> <p>Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)</p> <p>Saucisson sec et cornichon (*)</p>	<p>Carottes râpées locales</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Terrine de légumes et mayonnaise</p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Carri local en rémoulade</p> <p>Houmous de betteraves locales et chips</p> <p>Terrine de canard et cornichon (*)</p>
<p>Samoussas de légumes</p> <p>Sauté de dinde locale sauce au thym</p>	<p>Sauté de bœuf local sauce aux olives</p> <p>Nuggets de poulet</p>	<p>Merlu PMD sauce dieppoise</p> <p>Colin d'Alaska PMD sauce tomate</p>	<p>Farfalles au pesto brocolis et haricots blancs</p> <p>Riz korma brunoise de légumes provençale et petit pois (Riz, carottes, pdt, courgettes, aubergines, poivron tomates, oignons)</p>	<p>Filet de porc 1/2 sel local au jus</p> <p>Filet de limande PMD sauce aurore</p>
<p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts et navets)</p> <p>Lentilles locales mijotées</p>	<p>Carottes locales à la crème</p> <p>Pommes de terre vapeur locales</p>	<p>Epinards branches béchamel</p> <p>Boulgour</p>	<p>/</p> <p>/</p>	<p>Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)</p> <p>Semoule</p>
<p>Edam</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Fromage fondu</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Petit Trôo ail et fines herbes</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petits fromages frais 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>Camembert</p> <p>Fromage petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>
<p>Salade de fruits</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p> <p>Tarte normande aux pommes</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Ananas sauce chocolat</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Roulé framboise</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes locales</p> <p>Liégeois saveur vanille nappé caramel</p> <p>Millefeuille</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Donuts</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes et poires</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Cake coco (farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>