

## Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Mousse de betteraves Potage Saint Germain Oeuf mimosa	Baguette façon pizza aux poivrons confits et à la mozzarella <b>Carottes BIO râpées</b> au fenouil et sésames Champignons à la crème	Salade maori Salade verte Haricots mungo sauce thaï	Haricots rouges façon houmous sur toast Macédoine aux légumes a l'échalote Saucisson sec
Carbonara de champignons et <b>parmesan AOP</b> Sauce Carbonara	Jambalaya aux saucisses Jambalaya de riz, <b>haricots rouges BIO</b> et légumes	Saute de porc Colombo <b>Omelette BIO</b> à l'emmental et aux fines herbes	Cuisse de poulet rôtie aux herbes Filet de merlu MSC au pesto
Spaghettis Jardinière de légumes	Pommes de terre sautées Carottes glacées	Boulgour <b>Haricots verts BIO</b> à l'ail	Semoule au beurre Duo de <b>choux-fleurs BIO</b> et <b>brocolis BIO</b> gratinés
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Fruit de saison Cône glacé Compote de pommes	Fruit de saison Ile flottante sauce coco Salade de fruits du chef	Fruit de saison Beignet au chocolat Fromage blanc à la confiture de fraises	Fruit de saison Crème brûlée Yaourt aromatisé

## Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Salade verte , Vinaigrette Crêpe aux champignons Macédoine de légumes , Sauce mayonnaise (PAE)	Carottes râpées au citron Salade de <b>lentilles corail Bio</b> , tomates et dés de brebis Pâté de campagne	Taboulé Salade de haricots rouges au maïs Céleri rave en rémoulade au curry	Betteraves , Vinaigrette Salade de perles de pâtes au <b>surimi MSC</b> Chiffonnade de salade verte et croûtons
Jambon braisé , Sauce provençale (pulpe de tomate, oignon, poivron, ail et paprika) Quiche au fromage feuilletée du chef	Sauté de <b>porc BBC</b> au curry Omelette fromagère	Calamars à la romaine , Sauce tartare (mayonnaise, échalote, cornichon, cerfeuil, ciboulette et estragon) Tortilla de pommes de terre au chorizo	Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce aneth Chipolatas aux herbes
Semoule au beurre Embeurrée de choux frisés	Penne Haricots verts a l'étuvés	Potatoes au paprika Carottes braisées	Riz pilaf Fondue de poireaux
Assortiments de fromages <b>Yaourt nature BIO</b>	Assortiments de fromages <b>Yaourt nature BIO</b>	Assortiments de fromages <b>Yaourt nature BIO</b>	Assortiments de fromages <b>Yaourt nature BIO</b>
Fruit de saison Coupe banane chocolat Yaourt aromatisé	Fruit de saison Flan nappé caramel Poire fondante rôtie aux spéculoos	Fruit de saison Salade de fruits du chef Gâteau grand mère aux pommes	Fruit de saison Compote de pommes Liégeois au chocolat du chef

# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Carottes râpées à la vinaigrette Salade verte à l'emmental , Vinaigrette Haricots beurre au persil , Vinaigrette aux échalotes	Salade de haricots blancs, vinaigre de xérès et persil Potage de légumes Tzatziki aux betteraves	Céleri rave sauce rémoulade Dip aux pickles de branches de céleri et oignons rouges Velouté de butternut	Chou blanc aux pommes , Sauce coleslaw Cake au potiron Salade de riz, maïs et ciboulette
Cari de poulet Galette à l'avoine au curry du chef	Escalope de porc , Sauce chasseur Quiche normande	Hachis Parmentier du chef Parmentier aux légumes et fromage	Colin MSC meunière Saucisse Knack
Penne Poêlée de carottes et butternuts	Embeurrée de choux frisés Riz pilaf au thym	Salade verte	Frites Salade verte
Tomme noire	Camembert	Yaourt nature	Brie
Fondant au chocolat Fruit de saison Semoule au lait du chef	Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison Crème aux œufs du chef	Clafoutis aux poires Fruit de saison Salade de fruits du chef	Fruit de saison Yaourt aux fruits Tarte aux pommes du chef

# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Crêpe au fromage Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Saucisson à l'ail	Cake au chorizo Salade de blé et maïs , Vinaigrette Poireaux rôtis façon gribiche	Carottes râpées , Vinaigrette aux échalotes Cornet de jambon à la russe Haricots verts sauce au parmesan AOP	Salade de riz, maïs et thon Chou blanc râpé façon rémoulade Betteraves , Vinaigrette
Colombo de porc Omelette fromagère	Croque monsieur du chef Curry de pois chiches	Sauce Carbonara Colin MSC façon carbonara	Waterzooï de <b>colin MSC</b> Sauté de dinde , Sauce dijonnaise
Carottes façon Vichy Semoule , Sauce tomate	Riz basmati façon pilaf Salade verte	Spaghettis Salade verte	Haricots beurre persillés Pommes de terre au four
Petit moulé	Camembert	Emmental râpé	Mimolette
Fruit de saison Liégeois vanille Gateau choco coco	Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit de saison Éclair au chocolat	Flan nappé caramel Fruit de saison Compote de <b>pommes HVE</b> du chef	Salade de fruits du chef Fruit de saison Yaourt sucré

# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Salade Strasbourgeoise Salade verte Chou blanc râpé , Vinaigrette	Effiloché d'endives Salade bretonne Saucisson à l'ail	Friand au fromage Carottes râpées au citron Salade de <b>coquillettes BIO</b> sauce cocktail	Salade verte maïs emmental Coleslaw purple Salade de riz au surimi
Chipolatas aux herbes <b>Colin MSC</b> façon blanquette	Sauté de <b>dinde BBC</b> à la crème Lentilles vertes façon risotto au champignon et <b>parmesan AOP</b>	Boulettes au bœuf , Sauce tomate basilic Curry aux légumes printaniers	Rôti de porc Gratiné de la mer au <b>colin MSC</b>
Purée de pommes de terre Carottes braisées	Riz créole Choux-fleurs rôtis au paprika	Blé nature Fondue d'épinards à l'ail	Rata de légumes Hivernale du chef Penne
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Fruit de saison Compote de pommes Liégeois vanille	Fruit de saison Yaourt aux fruits Riz au lait	Fruit de saison Roulé à la confiture de fraise Flan caramel	Fruit de saison Salade de fruits du chef Gâteau au yaourt et aux smarties

# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Mardi 22 Avril au Vendredi 25 Avril 2025

Mardi 22 Avril	Journée indienne	Vendredi 25 Avril
Carottes râpées , Vinaigrette Fenouil râpé à l'orange Salade de lentilles aux échalotes	Salade indienne Tartinade à l'indienne Salade coleslaw à l'indienne	Concombres , Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette , Sauce mayonnaise Salade verte , Vinaigrette
Chili con carne Chili végétarien au soja BIO	Sauté de porc aux saveurs Indiennes Curry végétarien à l'Indienne	Filet de hoki à la provençale , Sauce citron Nuggets à la volaille
Riz créole Blé BIO aux oignons	Lentilles et riz BIO à l'indienne Carottes au cumin	Haricots verts à l'ail Boullgour
Édam	Assortiments de fromages	Petit moulé
Liégeois vanille Fruit de saison Cookie du chef	Fruit de saison Gâteau aux carottes à l'indienne Yaourt aux fruits	Fruit de saison Crème dessert au caramel Yaourt aromatisé

# Midi - COLLEGE SAINTE ANNE SAINT JOSEPH

## Menu du Lundi 28 Avril au Mardi 29 Avril 2025

Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril
<p>Céleri rave sauce rémoulade Coleslaw Friand au fromage</p>	<p>Terrine de lentilles vertes et noix Concombres à la ciboulette Taboulé</p>
<p>Chipolata grillée aux oignons Omelette aux oignons</p>	<p>Couscous poulet aux légumes printanier Couscous végétarien</p>
<p>Carottes braisées Pommes de terre rôties</p>	<p>Semoule Légumes couscous d'Hiver</p>
<p>Tomme noire</p>	<p>Yaourt nature</p>
<p>Fruit de saison Crème dessert à la vanille du chef Yaourt aromatisé</p>	<p>Cake à la noix de coco Fruit de saison Compote de <b>pommes HVE</b> du chef</p>

