

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

Collège Sainte-Clotilde

Self Élémentaire / Collège / Adultes

	Repas végétarien 			
lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE 	CELERI REMOULADE	VELOUTE DE CHOU-FLEUR	SALADE DE RIZ, HARICOTS VERTS ET OIGNONS ROUGES
ENDIVES AUX POMMES (POMME VER Verger Eco Responsable)	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	RILLETES DE SARDINES	SALADE DE PÂTES VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL
SALADE MEXICAINE (maïs, haricots rouges, poivrons)	FRIAND AU FROMAGE	TABOULÉ	COLESLAW	MACEDOINE
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	TAJINE VEGETARIEN (LEGUMES ET LEGUMES SECS)	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE	CARBONARA	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 	OMELETTE AUX HERBES (OEUF FR)	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH 	DOS DE COLIN MSC 	CHIPOLATA SAUCE AUX HERBES
RIZ CRÉOLE	SEMOULE	FRITES	CAROTTES LOCALES BRAISEES 	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
PETITS POIS & CAROTTES AUX OIGNONS	BUTTERNUT LOCAL ROTI 	HARICOTS VERTS A L'AIL	MACARONNIS	LENTILLES
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
COMPOTE POMME	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	TARTE GANACHE AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE À LA POMME VER ET LOCALE DU CHEF 	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS
CREME DESSERT CHOCOLAT	DONUT'S	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	LIEGEOIS VANILLE	YAOURT AUX FRUITS



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

Collège Sainte-Clotilde

Self Élémentaire / Collège / Adultes

Férié	Repas végétarien 			
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	LAITUE AUX NOIX SALADE DE RIZ AU MAIS CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON	PIÉMONTAISE BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	VELOUTÉ DE POTIRON CHOU FLEUR ROTI AU CURRY ET SA MAYONNAISE AUX POIS CHICHES CREPE AU FROMAGE	SALADE MEXICAINE SALADE VERTE AUX CROUTONS MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS
	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE TORTILLA	SAUTÉ DE DINDE AU JUS SAUMONETTE ROTIE	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE GNOCCHI SAUCE FROMAGÈRE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON  JAMBALAYA DE SAUCISSE
	POMME DE TERRE AU FOUR HARICOTS BEURRE PERSILLES	TORSADES SALSIFIS GRATINES	POÉLÉE DE LÉGUMES -	BROCOLIS BRAISÉ RIZ PILAF
	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
	ILE FLOTTANTE FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON COMPOTE POMME BANANE DU CHEF GAUFRE AU SUCRE	CAKE VANILLE DU CHEF FRUIT DE SAISON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON CREME DESSERT CARAMEL SALADE DE FRUITS DU CHEF



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

Collège Sainte-Clotilde

Self Élémentaire / Collège / Adultes

Repas végétarien 				
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
CHOU BLANC AUX POMMES (POMMES VER ET LOCALE) 	ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	CAROTTES LOCALES RAPÉES VINAIGRETTE 	VELOUTE DE CHAMPIGNONS
BUTTERNUT RAPÉ AU FROMAGE BLANC	SALADE DE RIZ AU THON	PIZZA MARGARITA	HOUMOUS DU CHEF ET SES CROUTONS	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES
OEUF FR DUR MAYONNAISE	SALADE VERTE AU FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	BROCOLIS VINAIGRETTE	SARDINE À L'HUILE
RIZ CANTONNAIS	POT AU FEU (BOEUF)	AIGUILLETES DE POULET FAÇON ROUGAIL	RÔTI DE PORC AU THYM	CARBONARA AU SAUMON
QUICHE RICOTTA EPINARDS	FILET DE COLIN ET SON QUARTIER DE CITRON	MARMITE DU PÊCHEUR	FILET DE HOKI MSC SAUCE AUX CREVETTES 	BOLOGNAISE
-	LEGUMES DU POT	SEMOULE	POEELE HIVERNALE FAÇON RATATOUILLE DU CHEF	COQUILLETES
SALADE VERTE	POMMES DE TERRE PERSILLEES	GRATIN DE CHOU FLEUR	BOULGOUR	POTIMARRON RÔTI
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT	COUPE BANANE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	TARTE FINE AUX POMMES DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
COMPOTE	CRÈME AUX OEUFS	ECLAIR AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

Collège Sainte-Clotilde

Self Élémentaire / Collège / Adultes

	Repas végétarien 				
	lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
TERRINE DE CAMPAGNE		POTAGE PARMENTIER	CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	SALADE DE PÂTE AU MAÏS
VELOUTÉ DE CAROTTES		SALADE VERTE AUX DES DE MIMOLETTE	TOAST AU CHÈVRE	FEUILLETÉ À LA VIANDE	CAROTTES LOCALES RAPÉES AU CITRON 
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY		SALADE DE LENTILLES	RADIS NOIR VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA AU HOUMOUS
OMELETTE AU FROMAGE		TORTELLINIS BOSCONI SAUCE TOMATE (plat complet)	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	JAMBON BLANC	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE 
SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE		TORTELLINIS BOSCONI SAUCE EMMENTAL (plat complet)	PARMENTIER DE POISSON DU CHEF	FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME 	MERGUEZ
PETITS POIS AUX OIGNONS		-	SALADE VERTE	COQUILLETES	BROCOLIS AUX OIGNONS
RIZ PILAF		EPINARDS A LA CREME	-	NAVETS GLACÉS	SEMOULE
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE		ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
FRUIT DE SAISON		SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU CITRON DU CHEF	COMPOTE POMME BANANE
YAOURT AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
BEIGNET AUX POMMES		SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FLAN NAPPÉ CAMEL



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

Collège Sainte-Clotilde

Self Élémentaire / Collège / Adultes

	Repas végétarien 			
lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CÉLERI RÉMOULADE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	SALADE DE PÂTES
CHOU FLEUR VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	CHAMPIGNONS À LA CRÈME	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	COLESLAW PURPLE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
TABOULE D'HIVER	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	1/2 POMELO	SALADE DE POMME DE TERRE	LENTILLES VINAIGRETTE
QUICHE AU POULET	BOLOGNAISE VEGETALE	STEAK HACHÉ SAUCE BRUNE	BOEUF BOURGUIGNON	FILET DE MERLUS MSC 
POISSON PANÉ	PASTASOTTO AUX BROCOLIS ET GORGONZOLA	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON	OMELETTE NATURE	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE
BOULGOUR	PENNE	PETITS POIS AU JUS	CAROTTES AUX OIGNONS	PURÉE DE POTIRON
HARICOTS PLATS	BROCOLIS	Frites	MACARONIS	RIZ SAUTE FACON PILAF
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
FRUIT DE SAISON	ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU YAOURT	BANANE AU CHOCOLAT
TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	MOUSSE COCO	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS
YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS	RIZ AU LAIT	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

Collège Sainte-Clotilde

Self Élémentaire / Collège / Adultes

			Repas végétarien 	
lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
POTAGE AUX LEGUMES	CÉLERI RÉMOULADE	CAROTTES LOCALES RAPEES FACON MALTAISE 	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	PATE DE CAMPAGNE
OEUF MIMOSA	SALADE DE PERLES MIMOLETTE	ROSETTE & CORNICHONS	BOUILLON DE LÉGUMES AUX VERMICELLES	CAROTTES AU CUMIN
SALADE VERTE VINAIGRETTE	BETTERAVES AU MAÏS	CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES (POMME VER ET LOCALE) 	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES	SALADE FROMAGÈRE
SAUCISSE FUMÉE	TARTIFLETTE	WINGS DE POULET MARINÉS	FALAFEL SAUCE BLANCHE (SAUCE BLANCHE DU CHEF)	BLANQUETTE DE SAUMON
POISSON MEUNIÈRE	FILET DE COLIN MSC SAUCE MOUTARDE 	NUGGETS DE POISSON	OMELETTE AU CHEDDAR	RÔTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS
TORSADES	POMMES DE TERRE VAPEUR	PURÉE DE BETTERAVE	BROCOLIS À L'AIL	RIZ
ÉPINARDS À LA CRÈME	HARICOTS VERTS	Frites	SEMOULE	POELÉE DE LÉGUMES D'HIVER
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	CAKE À LA NOIX DE COCO	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU MUESLI CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	PARIS BREST
COMPOTE DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE CARAMEL	YAOURT AROMATISE



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

Collège Sainte-Clotilde

Self Élémentaire / Collège / Adultes

SEMAINE ECO-RESPONSABLE

SEMAINE ECO-RESPONSABLE				
Repas végétarien	MENU DE NOEL			
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
CREPE AUX CHAMPIGNONS	POTAGE DE LEGUMES	SALADE MEXICAINE	MENU RÉALISÉ PAR LE CHEF	SALADE DE RIZ ,MAIS ET CIBOULETTE
SALADE VERTE	CELERI RÉMOULADE	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS		SALADE VERTE AUX CROUTONS
ENTRÉE ÉCO-RESPONSABLE	ENTRÉE ÉCO-RESPONSABLE	ENTRÉE ÉCO-RESPONSABLE	ENTRÉE ÉCO-RESPONSABLE	ENTRÉE ÉCO-RESPONSABLE
BOULETTES AU SOJA TOMATE BASILIC	SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE	SAUCISSE DE TOULOUSE		CALAMARS À LA ROMAINE
QUICHE AU FROMAGE FEUILLETÉE	POISSON MSC MEUNIÈRE 	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE 		PILONS DE POULET TEX MEX
ECRASE DE POMMES DE TERRE DU CHEF	GRATIN DE BROCOLIS	POTIMARRON RÔTI		POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER
CAROTTES RÔTIES	PENNE	RIZ		SEMOULE
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON
BANANE AU CHOCOLAT ET AMANDES	FRUIT DE SAISON	FLAN PATISSIER		LIEGEOIS CHOCOLAT
DESSERT ÉCO-RESPONSABLE	DESSERT ÉCO-RESPONSABLE	DESSERT ÉCO-RESPONSABLE		DESSERT ÉCO-RESPONSABLE

