

# Menus MAI JUIN 2024

## Collège Sainte-Clotilde

### Self Élémentaire / Collège / Adultes

	Dessert Pâques		Fête du Travail	
			Fête du Travail	Menu du chef
lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
CELERI REMOULADE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON		
CHAMPIGNONS AU TAHINI	RILLETTE DE LENTILLES ET NOIX	RADIS ROSE & BEURRE		
FRIAND AU FROMAGE	TABOULÉ	CHIFFONADE DE LAITUE		
ROUGAIL SAUCISSE FUMÉE (SAUCISSE FR) 	BOLOGNAISE DE BOEUF FR 	CUISSE DE POULET FR RÔTIE JUS AUX HERBES 		
DOS DE COLIN MSC FACON BLANQUETTE 	SAUMON À LA CRÈME	SAUMONETTE MSC RÔTIE SAUCE NAPOLITAINE 		
CAROTTES BRAISÉES	SALADE VERTE	GRATIN DE CHOU FLEUR		
RIZ PILAF AU THYM	MACARONIS	POMMES DE TERRE ROTIE AU THYM		
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		
FRUIT DE SAISON	DONUT MOUSSE AU CHOCOLAT & TOPPING	COMPOTE DE POMME BANANE		
CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		
YAOURT AROMATISE	COMPOTE DU CHEF	FLAN NAPPÉ CAMEL		

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits d'origine Française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2025

## Collège Sainte-Clotilde

### Self Élémentaire / Collège / Adultes

	Repas végétarien 		Férié - Victoire 1945	Pont
lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
BETTERAVE VINAIGRETTE	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	CELERI REMOULADE		
FENOUIL AU FROMAGE BLANC ET VINAIGRE DE CIDRE	CHIFFONNADE DE LAITUE	SALADE DE PÂTES AU PESTO		
SALADE MEXICAINE	TOMATE VINAIGRETTE	CAROTTES CUITES AU CUMIN		
ESCALOPE VIENNOISE SAUCE TOMATE BASILIC	RISOTTO PRINTANIER ET PARMESAN AOP 	SAUTE DE PORC FR CAROTTE THYM 		
CARBONARA DE SAUMON MSC 	TORTILLA POMMES DE TERRE AUX OIGNONS	FILET DE HOKI MSC SAUCE AU CITRON 		
TORTIS	COURGETTES BRAISEES	SEMOULE		
PETITS POIS AUX OIGNONS	-	HARICOTS VERTS		
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP		
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		
GAUFRE	COMPOTE POMME	FLAN PATISSIER SANS PATE		

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits d'origine Française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2025

## Collège Sainte-Clotilde

### Self Élémentaire / Collège / Adultes

lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	TOMATE VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA
SALADE VERTE VINAIGRETTE	MACEDOINE AU FROMAGE BLANC ET CURRY	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE	COLESLAW PURPLE	CHIFFONADE DE BATAVIA AUX CROUTONS
RADIS ROSE ET BEURRE	SALADE DE PERLES MIMOLETTE	TARTINE PIZZA AU CHORIZO	HOUMOUS DU CHEF ET SON TOAST	CHOU BLANC AUX NOIX
SAUTE DE POULET FR AU CURRY 	RÔTI DE BOEUF FR SAUCE BARBECUE 	STEAK HACHÉ FR GRILLE 	PAUPIETTE DE DINDE SAUCE PROVENÇALE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME 
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON 	HOKI MSC FACON NAVARIN 	OMELETTE AUX OIGNONS	FILET DE LIEU MSC SAUCE PROVENÇALE 	CORDON BLEU DE DINDE
BROCOLIS AUX OIGNONS	Frites	TORTIS	BOULGOUR	EPINARDS A L'AIL
SEMOULE	CAROTTES BRAISEES	RATATOUILLE	HARICOTS PLATS	RIZ PILAF
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
COMPOTE POMME CASSIS	FRUIT DE SAISON	POIRE AU COULIS DE FRAMBOISES ET AMANDES	MOELLEUX AUX ABRICOTS	SALADE DE FRUITS DU CHEF
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	CREME DESSERT CARAMEL	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME	SUISSE FRUITE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits d'origine Française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2025

## Collège Sainte-Clotilde

### Self Élémentaire / Collège / Adultes

	Repas végétarien 				
	lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
	SAUCISSON A L'AIL	OEUF DUR	RADIS ROSE ET BEURRE	TOMATE MOZZARELLA VINAIGRETTE	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
	MELON & MOZZARELLA	QUINOA FACON TABOULE LIBANAIS	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES
	BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	GASPACHO DE TOMATE AU BASILIC	COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
	ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE CREME 	FALAFELS SAUCE BLANCHE PAIN PITA	SAUCISSES DE STRASBOURG FR 	SAUTE DE BOEUF FR AUX CAROTTES 	FILET DE HOKI MSC EN CROUTE D'HERBES 
	FILET DE LIEU MSC ET SON QUARTIER DE CITRON 	SAUCE 3 FROMAGES	NUGGETS DE POISSON	MARMITE DU PÊCHEUR MSC 	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE CURRY
	RATATOUILLE	COQUILLETES	RIZ	AUBERGINES GRILLÉES	SEMOULE
	COEUR DE BLÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLES	GRATIN DE BLETTES BECHAMEL	POMMES DE TERRE RÔTIÉS AU THYM	DEMI COURGETTE ROTIE AUX HERBES
	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
	SUISSE ARÔMATISÉ	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX POMMES ET RHUBARBE	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BRISURE DE SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
	TARTE AU CITRON	SMOOTHIE BANANE, FRUITS ROUGES ET MENTHE	PANNACOTTA ET COULIS FRUITS ROUGES	COMPOTE DE PECHE	CREME DESSERT CARAMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits d'origine Française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2025

## Collège Sainte-Clotilde

### Self Élémentaire / Collège / Adultes

			Férié - Ascension	
			Pont	
lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	TOMATE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE		
CREPE AU FROMAGE	TABOULE	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST		
RADIS CROQUE SEL	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ AUX POIVRONS		
PILON DE POULET TEXANE	JAMBON BRAISE FR SAUCE MIEL MOUTARDE 	HACHIS PARMENTIER DU CHEF (BOEUF FR) 		
OMELETTE AUX OIGNONS	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 	PARMENTIER DE POISSON		
MACARONI	HARICOTS VERTS À L'ÉTUVÉ	SALADE VERTE		
PETITS POIS AUX OIGNONS	Frites	-		
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON		
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	POT GLACÉ		
ABRICOT AU SIROP	COUPE DE FRAISES	YAOURT AROMATISE		



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2025

## Collège Sainte-Clotilde

### Self Élémentaire / Collège / Adultes

Repas végétarien 				
lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
MELON	FRIAND AU FROMAGE	TABOULÉ	TOMATES VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
CONCOMBRES CIBOULETTE	PASTEQUE	RADIS ROSE & BEURRE	SALADE HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE	SALADE DE RIZ AUX ASPERGES ,VINAIGRETTE DU CHEF
SALADE DE HARICOTS ROUGES AU MAIS	SALADE DE BLE AU MAIS	AUBERGINE GRILLÉE ET FETA	WRAP AU THON ET CRUDITES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
PASTASOTTO DE COURGETTES , AIL ET FINES HERBES	SAUTE DE BOEUF FR AUX OLIVES 	QUICHE LORRAINE	ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE MOUTARDE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE A L'OSEILLE 
CURRY DE POIS CHICHES	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE 	QUICHE AU SAUMON	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	CÔTE DE PORC FR À LA CRÈME 
-	HARICOTS BEURRE A L'AIL	SALADE VERTE	ECRASE DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE DU CHEF
COQUILLETES	RIZ PILAF	-	PETITS POIS AUX OIGNONS	SEMOULE
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
BÂTONNET DE GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GATEAU A LA CONFITURE ET À LA CHANTILLY	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF
COMPOTE DE POMMES	SMOOTHIE BANANE, FRAMBOISE & LAIT DE COCO	YAOURT AUX FRUITS	LIEGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits d'origine Française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2025

## Collège Sainte-Clotilde

### Self Élémentaire / Collège / Adultes

Férié - Pentecôte				ANIMATION NEW YORK
lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
	MELON	SAUCISSON A L'AIL	TOMATE VINAIGRETTE	
	BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES FACON MALTAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	
	TABOULÉ	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	CAKE AUX OLIVES DU CHEF	
	RÔTI DE VEAU FR SAUCE À LA CRÈME 	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	TAJINE DE POULET FR ET FRUITS SECS 	
	OMELETTE A LA CIBOULETTE	BRUSHETTA JAMBON ET MOZZA	FILET DE LIEU MSC SAUCE OSEILLE 	
	FRITES	SALADE VERTE	SEMOULE	
	PIPERADE	-	BROCOLIS	
	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	
	CRÈME DESSERT PRALINÉ	FRUIT DE SAISON	FAR BRETON AUX POMMES	
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC CASSONNADE	FRUIT DE SAISON	
	YAOURT AUX FRUITS	POT DE GLACE	YAOURT AROMATISÉ	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits d'origine Française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2025

## Collège Sainte-Clotilde

### Self Élémentaire / Collège / Adultes

	Repas végétarien 				
	lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
	SAMOUSSA AUX LÉGUMES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	MELON	SALADE DE RIZ MAIS POIVRONS
	SALADE VERTE	LENTILLES EN SALADE	SALADE MÉLANGÉE AUX POUSSÉS D'ÉPINARDS	TAPENADE ET SON TOAST	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE
	OEUF DUR MAYONNAISE	PASTÈQUE	FENOUIL A L'ORANGE	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	CAVIAR D'AUBERGINES
	ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE CREME 	FRITTATA AUX POIVRONS ET OIGNONS	FILET DE SAUMON RÔTI SAUCE BEURRE BLANC	LASAGNE DU CHEF (BOEUF FR) 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 	TARTE FROMAGÈRE	RÔTI DE PORC RÉGIONAL JUS AU THYM 	LASAGNE AUX LÉGUMES	CHIPOLATAS
	PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	BOULGOUR	SALADE VERTE	GRATIN DE COURGETTES
	COQUILLETES	CHOU FLEUR	TIAN DE LEGUMES	-	SEMOULE
	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	ABRICOTS ROTIS AU MIEL	TARTE AUX PÊCHES	SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES
	ILE FLOTANTE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
	FROMAGE BLANC CONFITURE DE FRAISE	GAUFRE	CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE DE POMME DU CHEF	BATONNET DE GLACE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits d'origine Française 

Produits Labellisés 

Produit Local 



# Menus MAI JUIN 2025

## Collège Sainte-Clotilde

### Self Élémentaire / Collège / Adultes

lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
PASTEQUE	TABOULÉ	PATE DE CAMPAGNE	BETTERAVES SAUCE BULGARE	FRIAND AU FROMAGE
CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC	CHIFFONADE DE SALADE AU NOIX	RADIS CROQUE SEL	SALADE DE LENTILLES	TOMATES VINAIGRETTE
SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL OIGNONS ROUGES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	MELON	OEUFS DURS VINAIGRETTE	COURGETTE RAPÉE ET FETA AOP 
CORDON BLEU DE DINDE	SAUTE DE BOEUF FR AU PAPRIKA 	BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	JAMBON BLANC FR 	MOUSSAKA DE THON AUX LÉGUMES
FILET DE LIEU MSC SAUCE TOMATE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX HERBES FRAICHES 	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE 	OMELETTE FROMAGÈRE	MOUSSAKA DE BOEUF FR 
TORTIS	FRITES	HARICOTS VERTS A L'AIL	PETITS POIS AUX OIGNONS	-
CAROTTES BRAISÉES	COURGETTES BRAISEES	RIZ	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	-
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
POT DE GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ROULÉ DE CONFITURE D'ABRICOTS DU CHEF	FROMAGE BLANC MUESLI MIEL
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	COUPE DE FRAISE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
DEMI PECHE ROTIE AU SPECULOOS	COUPE DE FRAISE ET SON CRUMBLE	CREME DESSERT CARAMEL	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE POMME

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits d'origine Française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2025

## Collège Sainte-Clotilde

### Self Élémentaire / Collège / Adultes



Repas végétarien 				
lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
PASTÈQUE & FETA AOP 	CAROTTES RAPÉES AU CITRON	TOMATES VINAIGRETTE	MELON	TOAST AU CHÈVRE
HOUMOUS	GUACAMOLE & NACHOS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CONCOMBRE A LA BULGARE	BETTERAVES VINAIGRETTE
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	SALADE DE MAÏS ET RADIS	FEUILLETE AUX CHAMPIGNONS	LENTILLES VINAIGRETTE	CHIFFONNADE VINAIGRETTE
ROTI DE PORC RÉGIONAL SAUCE CARAMEL 	BURRITOS DE LEGUMES	OMELETTE NATURE	PIZZA BOLOGNAISE	FRICASSEE DE POISSON GRATINEE
FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE 	FALAFELS SAUCE BLANCHE	SAUCISSE DE TOULOUSE FR GRILLEE 	PIZZA MARGHARITA	PILON DE POULET FR MARINÉ 
BROCOLI AUX OIGNONS	SALADE VERTE	COQUILLETES	SALADE VERTE	TOMATES PROVENCEALES
RIZ	POTATOES	FONDUE D'EPINARDS	-	SEMOULE
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
SEMOULE AU LAIT	BATONNET DE GLACE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	MILKSHAKE A LA VANILLE	FLAN NAPPÉ CARAMEL
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME	PALET BRETON À LA FRAISE ET CRÈME PÂTISSIERE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF	COMPOTE POMME CASSIS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits d'origine Française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.