

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Collège Sainte-Clotilde

Self Élémentaire / Collège / Adultes

			Menu de Rentrée	Repas végétarien
lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	CELERI RAVE SAUCE COCKTAIL	BATONNETS DE CONCOMBRES SAUCE BLANCHE	SALADE DE RIZ ET POIVRONS
MELON	CHIFFONNADE DE LAITUE	PATE DE CAMPAGNE	BATONNETS DE CAROTTES SAUCE BLANCHE	COURGETTE RAPEE REMOULADE
OEUF DUR MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE TORSADES A LA MOZZARELLA ET BRUNOISE DE COURGETTE	SALADE PIÉMONTAISE	MACEDOINE
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE MERLU SAUCE CITRON	SAUTE DE PORC A LA PROVENCALE	POULET RÔTI AUX HERBES	LENTILLES VERTES FACON RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN AOP
DOS DE COLIN SAUCE CREME	CHIPOLATAS GRILLEES AU THYM	FILET DE HOKI SAUCE CRÉOLE	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE	FILET DE MERLU SAFRANÉ
TORTIS	COURGETTES BRAISEES	FRITES	SEMOULE COUSCOUS	EPINARDS
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ CREOLE	HARICOTS VERTS A L'AIL	TOMATE RÔTIE	BOULGOUR
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES
YAOURT AROMATISE	DONUT	FRUIT DE SAISON	GATEAU NOIX DE COCO DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE
CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE POMME DU CHEF	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Collège Sainte-Clotilde

Self Élémentaire / Collège / Adultes

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	SALADE DE COQUILLETES TOMATE MAÏS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PASTEQUE	TABOULE
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CHOU ROUGE RAISNS ET POMMES	CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON
SALADE VERTE VINAIGRETTE	RADIS BEURRE	TARTINE PIZZA AU CHORIZO	CÉLERI REMOULADE AU CURRY	CREPE AU FROMAGE
SAUTE DE POULET AUX OLIVES	EMINCÉ DE BOEUF À LA THAILANDAISE	STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE BARBECUE	PASTA PARTY sauce aux petits pois et mozzarella	COLOMBO DE POISSON
POISSON À LA BORDELAISE	CHACHOUKA	SAUMONETTE ROTIE	PASTA PARTY sauce crème et poisson	JAMBON BRAISÉ SAUCE MOUTARDE
COURGETTES BRAISEES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	POMMES BOULANGERES	COQUILLETES FARINE DE BLE ET DE POIS CHICHES	BLÉ NATURE
SEMOULE	RIZ PILAF	EPINARDS A LA CREME	BROCOLIS AUX OIGNONS	AUBERGINE RÔTIE AU PAPRIKA
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE
POIRE ROTIE AU SPECULOOS	FLAN NAPPÉ CARAMEL	BEIGNET AUX POMMES	COMPOTE POMME BANANE	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Repas végétarien



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Collège Sainte-Clotilde

Self Élémentaire / Collège / Adultes

Repas végétarien 				
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
HOUMOUS ET SES CROUTONS	SAUCISSON A L'AIL	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	MELON CHARENTAIS
CAROTTE À L'ORIENTAL	RADIS EMINCES A LA CREME DE MENTHE	SALADE ESPAGNOLE (HARICOTS BLANCS VINAIGRE XERES ET PERSIL)	COURGETTE RAPEE AUX RAISINS	HARICOTS BEURRE AU PERSIL
SALADE VERTE AU FROMAGE	BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	GASPACHO DE CONCOMBRES PETITS POIS ET POMMES	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
CHILI SIN CARNE (égréiné végétal)	PILON DE POULET ROTI MARINE	ESCALOPE DE PORC GRATINÉE A LA MOUTARDE	SAUTE DE BOEUF A L'INDIENNE	CARBONARA DE SAUMON
FILET DE POISSON MEUNIÈRE	FILET DE COLIN ET SON QUARTIER DE CITRON	BEIGNETS DE POISSON SAUCE TARTARE	MARMITE DU PÊCHEUR	BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE CURRY
HARICOTS VERTS ÉTUVÉS	RATATOUILLE	SEMOULE AU BEURRE	POMME AU FOUR	COQUILLETES
BOULGOUR	RIZ PILAF	SALADE VERTE	CHOU FLEUR ROTI	COURGETTES BRAISEES
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES
CREME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX POIRES ET AUX POMMES DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE PECHE
MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	COOKIES DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Collège Sainte-Clotilde

Self Élémentaire / Collège / Adultes

	Repas végétarien 			
lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	MELON	CONCOMBRES VINAIGRETTE	PASTÈQUE	TOAST AU CHEVRE
COLESLAW	SALADE DE CHAMPIGNONS ET BRANCHES DE CELERI SAUCE FROMAGE BLANC	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	ROSETTE ET CORNICHONS	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS
MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE RIZ ARTICHAUT	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE	POIREAU ROTI FACON GRIBICHE
SAUTE DE DINDE CITRON ET GINGEMBRE	FALAFELS	JAMBON BLANC	STEAK BURGER DE VEAU	FILET DE MERLU SAUCE AUX CREVETTES
OMELETTE NATURE	NUGGETS DE POISSON	FILET DE LIEU MSC SAUCE NANTUA 	FILET DE COLIN MSC AU BASILIC 	SAUCISSE DE STRASBOURG
RIZ MADRAS	EPINARDS A LA CREME	FRITES	GRATIN DE CHOU FLEUR	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
PETITS POIS AUX JUS	SEMOULE SAUCE TOMATE	BUTTERNUT ROTI	TORTIS	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTANTE	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUART DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	CREME AUX OEUFS DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
CHOU CHANTILLY	COMPOTE DE POMME BANANE	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	CREME DESSERT CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Collège Sainte-Clotilde

Self Élémentaire / Collège / Adultes

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
			Repas végétarien 	
TOMATES VINAIGRETTE	TABOULÉ	SALADE DE BLE AU MAIS	EFFILOCHÉ D'ENDIVES VINAIGRETTE	TARTE FINE À L'OIGNON ET MOZZARELLA
CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	CELERI AUX POMMES	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS	SALADE DE RIZ HARICOTS VERTS ET OIGNONS ROUGES
WRAP AU THON ET CONCOMBRE	RADIS BEURRE	AUBERGINE GRILLÉE ET FETA	SALADE DE HARICOTS BLANCS AU PESTO	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
SAUTE DE BOEUF A LA PROVENCALE	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE	QUICHE LORRAINE	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 
BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	OEUFS BROUILLÉS	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE
POMME DE TERRE VAPEUR	HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉS	COURGETTES AUX HERBES	POÉLÉE DE LÉGUMES	TOMATE PROVENCALE
CAROTTES AU OIGNONS JAUNES	RIZ PILAF	Frites	COQUILLETES	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES			
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS POIRES DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	GATEAU AU YAOURT DU CHEF	FRUIT DE SAISON	BATONNET GLACE
YAOURT AROMATISE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE POMME DU CHEF	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Collège Sainte-Clotilde

Self Élémentaire / Collège / Adultes



	Repas Afrique		Repas végétarien 	
lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
RADIS ROSE ET BEURRE	SALADE DE COQUILLETTE SAUCE COCKTAIL	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	CELERI REMOULADE	TOAST GRATINÉ A L'EMMENTAL
SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES FACON MALTAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	HOUMOUS DU CHEF ET SON TOAST	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE
SALADE VERTE FROMAGERE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES	OEUF MIMOSA
PILON DE POULET ROTIE AUX HERBES ET SON JUS	SAUTÉ DE DINDE FAÇON YASSA	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	CRUMBLE AU CHEVRE, COURGE ET CAROTTES	MOUSSAKA AU THON ET LEGUMES
FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON	FILET DE MERLU SAUCE YASSA	BRUSHETTA JAMBON ET MOZZA	FILET DE COLIN BEURRE NANTAIS	MOUSSAKA DE DINDE AUX LEGUMES
SEMOULE	COURGETTES BRAISEES	SALADE VERTE	RIZ CREOLE	GRATIN DE CHOU FLEUR
PIPERADE	PURÉE DE PATATES DOUCES	Frites	BROCOLIS A L'AIL	FARFALLES MINI
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES
COMPOTE DE POMME	GATEAU À LA BANANE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	POT DE GLACE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL DE LA FERME DE SIGY 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
YAOURT AUX FRUITS	LIÉGEOIS VANILLE	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE CARAMEL	FROMAGE BLANC CONFITURE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Collège Sainte-Clotilde

Self Élémentaire / Collège / Adultes

Repas végétarien		Repas Halloween 		
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2024 - STREET FOOD STREET GOOD				
CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPEES	TABOULÉ	BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
SALADE VERTE	SALADE MEXICAINE	BETTERAVES VINAIGRETTE	LENTILLES EN SALADE	CLAFOUTIS PROVENCAL (RDG)
MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	CELERI VINAIGRETTE	CREME AUX OEUF A LA CITROUILLE	SALADE VERTE AUX CROUTONS
TAJINE VEGETARIEN AUX LEGUMES ET FRUITS SECS	SAUTE DE BOEUF FACON GRAND MÈRE	BURITTO LARDONS & POIVRONS (RDG)	DES P'TITES BETES DANS L'ASSIETTE (coquillettes facon risotto au chorizo)	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
FILET DE HOKI MSC À LA BORDELAISE 	FALAFELS du chef ET SA SAUCE BLANCHE (RDG)	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE 	SAUTE DE POULET TIKKA MASSALA	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE
SEMOULE	BOULGOUR	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	LA CERVELLE DE FRANKENSTEIN(chou fleur rôti entier glacé au ketchup et paprika fumé)	HARICOTS VERTS A L'ETUVÉ
LEGUMES DU TAJINE	POTIMARRON ROTI	CAROTTES FACON VICHY	POLENTA CREMEUSE	PENNE
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES
FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON	COOKIE A LA CAROTTE ET CHOCOLAT (RDG)	FRUIT DE SAISON
BANANE AU CHOCOLAT ET AMANDES	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT
YAOURT AROMATISÉ	POIRE ROTIE AU SPECULOOS	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE DE POMMES

api

75g

COMPTER

PESER

PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!

123