

Au menu - Déjeuner



LUNDI | 31
Aou

MARDI | 01
Sep

MERCREDI | 02
Sep

JEUDI | 03
Sep

VENDREDI | 04
Sep

Concombre à la crème

Oeuf dur au thon

Sauté de poulet aux olives

Chou vert braisée et carotte

Purée de pommes de terre

Camembert

Yaourt nature sucré

Crêpe chocolaté

Salade verte aux croûtons

Saucisson sec

Ravioli à la bolognaise
et fromage rapé

Salade méditerranée
(olive, basilic, parmesan)

Pyrénées

Yaourt nature sucré

Mousse au chocolat

Friand au fromage

Salade de tomate et fêta

Boulettes d'agneau sauce tomate

Flan de légumes

Semoule

Cotentin

Yaourt nature sucré

Petit pot de glace

Pizza au fromage

Salade verte

Beignet calamar

Filet de poisson du jour

Chou romanesco

Riz à la créole

Tome blanche

Yaourt nature sucré

Compote de pommes nature

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Ce menu est cuisiné par
le chef ERIC WIBER
et son équipe

Au menu - Diner



Soirée d'intégration

LUNDI | 31
Aou

Carottes râpées

Oeufs durs sauce cocktail

Sauté de boeuf (local) au paprika

Pâtes torsadées

Brocolis aux amandes

Camembert

Brownies

Crème anglaise

Pêche jaune

MARDI | 01
Sep

Croissant au fromage

Salade coleslaw

Omelette basquaise (maison)

Haricots verts

Frites

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

Mousse au café

MERCREDI | 02
Sep

Salade de pâtes

Sdw KEBAB - sœ
blanche, tomate et salade

Chips

Corbeille de fruits

Brioche bon

**Le buffet en
extérieur**

JEUDI | 03
Sep

Salade de blé

Salade verte au maïs doux

Côte de porc à la provençale

Salade feuille de chêne aux noix

Pommes sautées

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

Petits suisses fruités

VENDREDI | 04
Sep

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Ce menu est cuisiné par
le chef ERIC WIBER
et son équipe

Au menu - Déjeuner



LUNDI | 07
Sep

Taboulé à la méditerranéenne

Tomate antiboise

Nuggets de dinde & ketchup

Epinards

Pommes vapeur

Cantal jeune AOC

Yaourt nature

Moelleux au citron

MARDI | 08
Sep

Pizza Napolitaine

Salade flamenco

Cheese burger

Cordiale de légumes

Frites

Yaourt nature sucré

Petit pot vanille fraise

MERCREDI | 09
Sep

Oeufs durs crevette sauce cocktail

Salade verte au bleu

Chipolatas

Pâtes "coquillettes"

Courgettes en persillade

Edam

Yaourt nature sucré

Yaourt aux fruits

JEUDI | 10
Sep

Céleri rémoulade

Accras de morue

Brandade de colin
maison (poisson, pdt)

Chou vert braisée et carotte

Saint Moret

Yaourt nature sucré

Pastel de nata



VENDREDI | 11
Sep

Mousse de canard

Salade coleslaw

Filet de colin meuniere au citron

Filet de poisson du jour

Flan de carottes

Semoule

Emmental Français

Yaourt nature sucré



SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Ce menu est cuisiné par
le chef ERIC WIBER
et son équipe

Au menu - Diner



LUNDI | 07
Sep

Oeufs durs crevette sauce cocktail

Salade club

Sauté de boeuf à la provençale

Pâtes torsadées

Pois gourmand

Assortiment de fromages et laitages

Barre bretonne

Corbeille de fruits

MARDI | 08
Sep

Salami

Tomate emmental

Tortellini à la sauce tomate

Salade accompagnement

Assortiment de fromages et laitages

Emmental râpé et
Parmesan (Assaist. Pâtes)

Corbeille de fruits

Tarte au citron

MERCREDI | 09
Sep

Salade aux coeurs d'artichaut

Salade verte aux croutons

Escalope de porc au jus

Poêlée de légumes campagnarde

Pommes à la boulangère

Assortiment de fromages et laitages


Corbeille de fruits

Yaourt aux fruits

JEUDI | 10
Sep

Caldo verde portugais

Gaspacho de tomate au basilic

Omelette portugaise 

Moules à la portugaise

Riz portugais chorizo

Haricots verts


Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

Gâteau portugais
amande, levure, oeuf, citron



VENDREDI | 11
Sep

 Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef ERIC WIBER
et son équipe

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Au menu - Déjeuner



LUNDI | 14
Sep

Endives en salade
Friand au fromage
Viennoise de dinde

Choux fleurs en gratin
Pommes sautées
Camembert
Yaourt nature sucré
Pompon cacao

MARDI | 15
Sep

Carottes râpées
Mortadelle pur porc
Boulettes de bœuf à l'aigre douce

Torsades tricolores
Endives en gratin
Fondu président
Yaourt nature sucré
Liégeois à la vanille

MERCREDI | 16
Sep

Courgettes râpées au pistou
Oeufs durs surimi sauce cocktail
Sauté de dinde aux poivrons

Chou romanesco
Polenta crémeuse
Rondele au poivre
Yaourt nature sucré
Compote de poires

JEUDI | 17
Sep

Pizza au fromage
Rillettes de thon et chips
Cordon bleu de volaille
Pique-nique "rentrée
enseignement catholique"
le Riz "Gringo"
(poivron - épices doux)
Epinards bechamel & croutons
Brie
Yaourt nature sucré
Poire au chocolat

**Journée de rentrée
de l'enseignement
catholique**

VENDREDI | 18
Sep

Betteraves rouges en vinaigrette
Saucisson sec
Fish and chips sse tartare
Filet de poisson du jour
Julienne de légumes au jus
Riz à la créole
Croq lait
Yaourt nature sucré



Buffet fruits

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Ce menu est cuisiné par
le chef ERIC WIBER
et son équipe

Au menu - Diner



LUNDI | 14
Sep

Mousse de canard

Salade au noix

Sauté de dinde au curry

Courgettes en persillade

Pâtes "Macaroni"

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

Mousse au cafe

MARDI | 15
Sep

Oeuf dur à la mayonnaise

Salade niçoise

Filet de poisson sauce americaine

Soirée plancha – 2de

Carottes chapelure
et lardons (Sarran)

Riz à la créole

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

Riz au lait (maison)

MERCREDI | 16
Sep

**Pique nique
Randonnée d'intégration**

JEUDI | 17
Sep

Salade coleslaw

Salade verte mimosa

Cheese burger

Pommes "smiley"

Salade verte

Assortiment de fromages et laitages

Brownies

Corbeille de fruits

VENDREDI | 18
Sep

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Ce menu est cuisiné par
le chef ERIC WIBER
et son équipe

Au menu - Déjeuner



LUNDI | 21
Sep

Pizza au fromage

Sauté de boeuf (local
-Bld Aquit) bourguignon

Haricots verts

Pommes campagnardes

Yaourt nature sucré



Buffet fruits

MARDI | 22
Sep

Macédoine à la mayonnaise

Saucisson sec

Merguez

Brocolis

Boulgour en Pilaf

Yaourt aromatisé aux fruits

Tome blanche

Moelleux au citron

MERCREDI | 23
Sep

Oeufs durs mimosa

Concombre à la crème

Rôti de boeuf macreuse (RAV)

Polenta crémeuse

Carottes vichy

Fromage blanc

Brie

Liégeois à la vanille

JEUDI | 24
Sep

Carottes râpées

Salami

Hachis Parmentier
maison (boeuf VBF)

Courgettes en persillade

Purée

Camembert

Yaourt aromatisé aux fruits

Crêpe sucrée

VENDREDI | 25
Sep

Friand au fromage

Duo de maïs et coeur de palmier

Filet de poisson du jour

Beignet de poisson

Légumes de couscous

Semoule

Bûchette au chèvre

Yaourt nature sucré

Compote de pomme/banane

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Ce menu est cuisiné par
le chef ERIC WIBER
et son équipe

Au menu - Diner



LUNDI | 21
Sep

Salade piémontaise
Salade de tomate et féta

Chicken wings rôtis

Jeunes carottes

Riz à la créole

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

Crème au chocolat

MARDI | 22
Sep

Mortadelle pur porc
Tomate mozzarella
huile olive et basilic

Brochette de colin pané

Soirée plancha collègue

Polenta crémeuse

Tomates à la provençale

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

Tiramisu

MERCREDI | 23
Sep

Concombres en salade

Quiche lorraine

Baguette jambon fromage

Salade méditerranéenne
(olive, basilic, parmesan)

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

Fromage blanc bar

JEUDI | 24
Sep

Batonnet de carotte et concombre

Paté en croute

Steak de boeuf haché

Pommes frites

Petits pois à la française

Assortiment de fromages et laitages



Buffet fruits

VENDREDI | 25
Sep

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Ce menu est cuisiné par
le chef ERIC WIBER
et son équipe