

Au menu - Déjeuner .



LUNDI | 22
Fev

Macédoine à la mayonnaise

Saucisson sec

Escalope de dinde viennoise

Carottes vichy

Pâtes "coquillettes"

Assortiment de laitages

Corbeille de fruits



Mini-choux à la vanille et
chocolat

MARDI | 23
Fev

Friand au fromage

Tomates mimosa

Steak haché de veau jurassien

Jardinière de légumes

Purée de pommes de terre

Assortiment de laitages

Corbeille de fruits



Beignet chocolat noisette

MERCREDI | 24
Fev

Potage de légumes

Salade verte aux croûtons

Brandade de colin
maison (poisson, pdt)

Salade verte

Polenta crémeuse

Assortiment de laitages

Fian nappé caramel

Corbeille de fruits



JEUDI | 25
Fev

Betteraves rouges en vinaigrette

Pizza au fromage

Croq veggie fromage

Choux fleurs en gratin

Lentilles verte

Assortiment de laitages

Pompon cacao

Corbeille de fruits



VENDREDI | 26
Fev

Oeufs durs à la mayonnaise

Potage

Nuggets de poisson

Ratatouille provençale

Riz créole

Assortiment de laitages

Compote de pommes & fraises

Corbeille de fruits



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

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Au menu - Diner



LUNDI | 22
Fev

Crêpe aux champignons

Salade aux trois fromages

Côte de porc à la provençale

Brunoise de légumes

Riz créole

Assortiment de
fromages et laitages

Compote de poires

Corbeille de fruits



MARDI | 23
Fev

Salade César

Quiche lorraine

Salade verte

Petits pois à la française

Assortiment de
fromages et laitages

Corbeille de fruits



Mousse au nougat

MERCREDI | 24
Fev

Céleri en rémoulade

Bouillon de volaille
aux vermicelles

Beignet calamar

Brocolis

Pâtes "Coudes rayés"

Assortiment de
fromages et laitages

Liégeois au chocolat

Corbeille de fruits



JEUDI | 25
Fev

Pâté de campagne

Salade colombienne

Gnocchi à la napolitaine



Courgettes en persillade

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

Mousse au nougat

VENDREDI | 26
Fev



Verger
EcoRespons



Végetarien

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

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Au menu - Déjeuner .



LUNDI | 01
Mar

Rillettes pur porc

Salade verte au thon

Sauce à la bolognaise

Pâtes torsadées

Céleri braisé

Camembert

Assortiment de laitages

Emmental râpé
en accompagnement

Fourrandise aux
pépites de chocolat

MARDI | 02
Mar

Betteraves rouges en vinaigrette

Friand au fromage

Saucisse de toulouse

Ratatouille provençale

Lentilles à l'auvergnate

Edam

Assortiment de laitages

Eclair au chocolat

MERCREDI | 03
Mar

Duo de saucissons et carottes

Salade du chef (emmental,
blanc de dinde)

Ravioli à la bolognaise
et fromage râpé

Bouलगour en pilaf

Carottes vichy

Carré de l'Est

Assortiment de laitages

Crème dessert au caramel

JEUDI | 04
Mar

Céleri en rémoulade

Pizza au fromage

Steak de boeuf haché

Choux de bruxelles

Purée gratinée

Camembert

Assortiment de laitages

Corbeille de fruits



VENDREDI | 05
Mar

Salade de soja

Tomate emmental

Cubes de colin pané

Filet de poisson du jour

Gratin de côtes
de blettes en béchamel

Riz pilaf aux
4 épices et spéculoos

Brie

Assortiment de laitages

Moelleux aux
pommes et spéculoos



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

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Au menu - Diner



LUNDI | 01
Mar

Salade aux lardons

Salade de tomate et féta

Emincé de dinde
sauce à l'ancienne

Ratatouille provençale

Riz créole

Assortiment de
fromages et laitages

Corbeille de fruits



Tartelette au chocolat

MARDI | 02
Mar

Assiette de charcuteries

Potage poireaux
pomme de terre

Quiche thon tomate

Carottes vichy

Salade méditerranée
(olive, basilic, parmesan)

Assortiment de
fromages et laitages

Corbeille de fruits



Panna cotta au fromage blanc
et caramel

MERCREDI | 03
Mar

Salade verte au surimi

Salade verte au maïs doux

Steak de boeuf haché

Gratin dauphinois

Poêlée de légumes

Assortiment de
fromages et laitages

Petit pot de glace

JEUDI | 04
Mar

Oeufs durs et crevettes
sauce cocktail

Salade verte aux croûtons

Fricadelle de boeuf

Pommes frites

Haricots verts

Assortiment de
fromages et laitages

Banane chocolat belle Hélène

Corbeille de fruits



VENDREDI | 05
Mar



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

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Au menu - Déjeuner .



LUNDI | 08
Mar

Oeuf dur à la mayonnaise

Salade italienne

Nuggets de blé



Julienne de légumes au jus

Pâtes torsadées

Saint Paulin à la coupe

Assortiment de laitages

Crème au chocolat

Corbeille de fruits



MARDI | 09
Mar

Céleri en rémoulade

Friand au fromage

Chipolatas

Courgettes en persillade

Riz créole

Cotentin nature

Assortiment de laitages

Corbeille de fruits



Gaufre fantasia

MERCREDI | 10
Mar

Salade de pommes
de terre à la mimolette

Salade "indy"
(poivron, pois chiche)

Brandade de colin
maison (poisson, pdt)

Chou vert braisé et carotte

Purée de pommes de terre

Camembert

Assortiment de laitages

Corbeille de fruits



Yaourt aux fruits

JEUDI | 11
Mar

Mousse de canard

Tomate basilic

Cordon bleu de volaille

Blé pilaf

Navets braisés

Comté

Assortiment de laitages

Corbeille de fruits



Donut's

VENDREDI | 12
Mar

Potage de légumes

Rillettes à la sardine

Fish and chips sauce tartare

Choux fleurs

Semoule à la tomate

Tomme blanche

Assortiment de laitages

Compote de pommes cassis

Corbeille de fruits



Végétarien



Verger
EcoRespons

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

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Au menu - Diner



LUNDI | 08
Mar

Tomate mozzarella
huile olive et basilic

Saucisson fumé à l'ail

Paëlla au poulet

Tomates à la provençale

Assortiment de
fromages et laitages

Corbeille de fruits



Grillé aux pommes

MARDI | 09
Mar

Salade club

Jambon beurre

Pâtes à la bressanne
(penne, poulet, crème)

Duo de carottes et navets

Assortiment de
fromages et laitages

Corbeille de fruits



Pêche au sirop

MERCREDI | 10
Mar

Mortadelle pur porc

Salade impériale (soja, carotte)

Grilladou de bœuf au paprika

Gratin de côtes
de blettes en béchamel

Polenta crémeuse

Soirée "fromage blanc bar"

JEUDI | 11
Mar

Saucisson sec

Champignons en salade

Tartine bruschetta
à la savoyarde

Ecrasé de pommes de terre

Salade verte

Assortiment de
fromages et laitages

Fruit

Flan à la vanille

VENDREDI | 12
Mar



Verger
EcoRespons

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

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Au menu - Déjeuner .



LUNDI | 15
Mar

Pâté de campagne

Salade verte au maïs doux

Escalope de blé
panée végétarienne

Pâtes "Coudes rayés"

Ratatouille provençale

Assortiment de laitages

Corbeille de fruits



Madeleine longue

MARDI | 16
Mar

Croissant au fromage

Salade aux lardons

Steak haché de veau à la
tomate

Julienne de légumes au jus

Boullgour en pilaf

Assortiment de laitages

Gâteau au chocolat



Fruit

MERCREDI | 17
Mar

Oeuf dur à la mayonnaise

Salade catalane
(maïs, poivron, haricots)

Andouillette

Hachis parmentier
maison (boeuf VBF)

Fondue de poireaux

Purée de pommes de terre

Crumble aux pommes

Corbeille de fruits



JEUDI | 18
Mar

Duo de maïs et coeur de
palmier

Salade américaine

Pain de viande sauce tomate

Frites

Maïs au beurre

Assortiment de laitages

Beignet chocolat noisette

Corbeille de fruits



VENDREDI | 19
Mar

Pizza au fromage

Fish and chips sauce tartare

Riz pilaf far west

Haricots verts

Assortiment de laitages

Corbeille de fruits



Smoothie banane & fraise



Vergers
EcoRespons



Spécialité
du chef

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

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

Au menu - Diner



LUNDI | 15
Mar

Assiette d'andouille

Céleri en rémoulade

Sauté de canard à l'orange

Flan de carottes

Riz créole

Assortiment de
fromages et laitages

Cookie



Fruit

MARDI | 16
Mar

Quiche lorraine

Salade olympique
(emmental, jambon)

Tacos mexicains

Blé pilaf

Chou romanesco

Assortiment de
fromages et laitages

Flan nappé caramel

Corbeille de fruits



MERCREDI | 17
Mar

Saucisson sec

Salade de pâtes
à la mayonnaise

Escalope de poulet à la crème

Purée de pommes de terre

Piperade basquaise

Assortiment de
fromages et laitages

Corbeille de fruits



Gratin de poires

JEUDI | 18
Mar

Salade coleslaw (chou, carotte)

Velouté de légumes verts

Hot-dog (béchamel,
ketchup, mayo, moutarde)

Purée de potiron

Salade verte

Assortiment de
fromages et laitages

Corbeille de fruits



Cheese cake

VENDREDI | 19
Mar



Spécialité
du chef



Verger
EcoRespons

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

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS