



Institution St Spire Collège Corbeil



La Chronique Culinaire :

L'Ultra fondant

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA	lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Entrées au choix	SALADE TZATZIKI	TABOULE A LA MENTHE FRAICHE	SALADE DE PATES TRICOLORES AU PESTO	SALADE DE RIZ PROVENCALE
	CAROTTES RAPEES AU MIEL	EMINCE DE CHAMPIGNONS FRAIS & VINAIGRETTE AU PAPRIKA	ASSIETTE DE RADIS ROSES & SON BEURRE	CHORIZO
	SALADE POMME DE TERRE AUX ECHALOTES CONFITES	ENTREE DU JOUR	DUO MELON & PASTEQUE	GASPACHO
Plats au choix	ENTREE DU JOUR	BETTERAVES MIMOSA	ENTREE DU JOUR	ENTREE DU JOUR
	BOLOGNAISE	LONGE DE PORC CAMELISEE THAI	CUISSE DE POULET ROTIES AU PAPRIKA DOUX	QUENELLE DE BROCHET A LA MIMOLETTE
	FISHONARA	PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE	SAUMONETTE A L'AMERICAINE	PAUPIETTE DE VEAU
Accompagnements	MACARONIS	PETIT POIS AU JUS & A LA FRANCAISE	SALADE VERTE	RIZ ESPAGNOL
	CAROTTE AUX GRAINES DE MOUTARDE	RIZ PILAF	POMMES ALLUMETTES	COURGETTE AUX CURRY
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4			
Desserts au choix	CONE DE GLACE VANILLE CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	GATEAU AU YAOURT DU CHEF
	MOUSSE TAGAPY	LIEGEOIS A LA VANILLE & CAMEL OU CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRE	CREME PISTACHE
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE POIRE CANNELLE	MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON
	SALADE D'AGRUMES	SALADE DE FRUITS FRAIS	RIZ AU LAIT CREMEUX DU CHEF	POIRE AU CHOCOLAT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA	lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
	RAPE DE COURGETTE	CAROTTES RAPEES	ENTREE DU JOUR	SALADE DE RIZ DU CHEF
Entrées au choix	SALADE DE THON	SALADE VERTE AUX CROUTONS	BRUNOISE DE LEGUMES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	ENTREE DU JOUR
	EMINCE DE CELERI REMOULADE	ENTREE DU JOUR	HARICOTS VERTS ECHALOTES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ANCIENNE
	ENTREE DU JOUR	TOMATE AUX ECHALOTES	SALADE DE POIS CHICHES A LA LIBANAISE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
Plats au choix	AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE	STEACK HACHE SAUCE BBB	GIGOT DE 7 HEURES	FILET DE LIEU AU JEUNES POUSSE D'EPINARDS
	FILET DE MERLU AUX FRUITS DE MER	COLIN FUME A L ANETH	MAREE DU JOUR	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES
Accompagnements	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	POMME AU FOUR	COEUR DE BLE EN SAUCE	RATATOUILLE
	PATES	HARICOTS VERTS	GRATIN DE COURGETTES	RIZ
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
Desserts au choix	POMME AU FOUR CAMELISE	COMPOTE EN SALADIER	LIEGEOIS CHOCOLAT	ANANAS EN PIROGUE
	ECRASE DE FRUITS	CLAFOUTIS AUX FRUITS D'ETE DU CHEF	TARTE AUX POMMES NORMANDES DU CHEF	CREME CHOCOLAT
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS DE SAISON
	LIEGEOIS CHOCOLAT	SEMOULE A LA FLEUR D'ORANGER	FAISSELLE AU COULIS	PECHE AU SIROP

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

La Chronique Culinaire :

L'Ultra fondant

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA	lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Entrées au choix	RADIS ROSES & BEURRE	ENTREE DU JOUR	BETTERAVES AU CUMIN	CONCOMBRES AU VINAIGRE BALSAMIQUE
	FEUILLETE AU FROMAGE	CERVELAS EN SALADE	RILLETES DE MAQUERAUX AU VIN BLANC	TABOULE AU POULET
	CAROTTES RAPEES EN VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES	OEUF DUR EN COQUILLE	SALADE DE SOJA
Plats au choix	ENTREE DU JOUR	SALADE DE RIZ	ENTREE DU JOUR	ENTREE DU JOUR
	ESCALOPE DE POULET TANDOORI	CARRE DE MERLU SAUCE VIERGE	BOULETTES D'AGNEAU NAPOLITAINE	CABILLAUD CREME CIBOULETTE
	PENNE AU SAUMON ET PETITS LEGUMES	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE DOUX	MAREE DU JOUR	SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA
Accompagnements	RIZ SAFRANE	Frites	PATES	TOMATE ROTIE
	CHOUX FLEUR	EPINARDS A LA BECHAMEL	BROCOLIS AU BEURRE PERSILLE	POMME BOULANGERE
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
Desserts au choix	SALADE D'ANANAS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	GAUFRE SUCREE
	COMPOTE POMME FRAISE	ILE FLOTTANTE & CREME ANGLAISE	CREME VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	FLAN NAPPE	POMME AU COULIS DE FRUITS	FROMAGE BLANC & CREME DE MARRONS
	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE ABRICOT	TIRAMISU DU CHEF	COMPOTE POMME VANILLEE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 4 DU PA	lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Entrées au choix	SALADE AUTOMNALE	CAKE AUX OLIVES NOIRES	CONCOMBRE A LA RUSSE	MACEDOINE DE LEGUMES
	FEUILLETE HOT DOG	COUPELLE DE SAUCISSON & CORNICHONS	SALADE DE POMME DE TERRE	CELERI A LA GRAINE DE MOUTARDE
	ENTREE DU JOUR	ENTREE DU JOUR	ENTREE DU JOUR	ENTREE DU JOUR
Plats au choix	SARDINES AU NATUREL	FROMAGE FRAIS AUX FINES HERBES	PATE DE CAMPAGNE	POIREAUX VINAIGRETTE
	EMINCE DE BOEUF AU LEGUMES CROQUANTS	ROTI DE PORC A LA PROVENCALE	HACHIS PARMENTIER	MAREE DU JOUR
Accompagnements	SAUMON A LA CREME	OMELETTE ESPAGNOLE	BRANDADE DE POISSON	PIZZA ORIENTAL
	POMMES AU FOUR	CAROTTES BRAISEES	PUREE DE POMME DE TERRE	RIZ A LA TOMATE
Fromage ou Produit laitier au choix	FONDUE DE POIREAUX	BLE	BROCOLIS AUX AMANDES	SALADE
		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
Desserts au choix	LIEGEOIS VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	QUATRE QUART AUX FRUITS DU CHEF	FROMAGE BLANC FACON BLANC MANGE
	SALADE D'ORANGE POMELOS	MOUSSE CHOCOLAT	FLAN CAMEL	SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BISCUIT ROULE CREMEUX DU CHEF	CORBEILLE DE FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE
	COMPOTE DE FRUITS	CREME AUX ŒUFS	POMME AU FOUR	CORBEILLE DE FRUIT DE SAISON

La Chronique Culinaire :

Tarte paillason poireaux & pommes de terre

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA	lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Entrées au choix	ENTREE DU JOUR	TOMATE AUX ECLATS DE MOZZARELLA	ENTREE DU JOUR	POIREAUX RAVIGOTE
	SALADE DE LENTILLES	ENTREE DU JOUR	SALADE DE POIS CHICHE	SALADE NICOISE
	SALADE VERTE AUX CROUTONS	COURGETTES AU CURRY	MACEDOINE SAUCE AUBRE	ENTREE DU JOUR
	MELON PASTÈQUE	RILLETES	OEUF EN COQUILLE	PATE BRETON
Plats au choix	CHILI CON CARNE	ROUGAIL SAUCISSE	SAUTE DE VEAU MARENGO	COUSCOUS DE LA MER
	TRUITE AUX AMANDES	FILET DE COLIN AU FOUR	POISSON CROUSTILLANT SAUCE TARTARE	COUSCOUS PILON DE POULET/MERGUEZ
Accompagnements	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS	PUREE DE POIS CASSES	LEGUMES COUSCOUS
	POELEE DE MAIS	POMME SAUTEES	LEGUMES DU POTAGER	SEMOULE VAPEUR
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4			
Desserts au choix	LIEGEOIS VANILLE	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	ENTREMET PISTACHE ET GATEAU SEC	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
	GRILLE AUX POMMES	ENTREMET CHOCOLAT	COMPOTE PECHÉ	MARBRE AU CHOCOLAT DU CHEF
	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	POMME AU FOUR	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS
	COMPOTE POMMES FRAISES	SALADE FRUITS FRAIS	FLAN VANILLE	FLAN CAMEL

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements**

La Chronique Culinaire :

Tarte paillason poireaux & pommes de terre

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA	lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
	1ère Rencontre Du Goût 2019 sur le thème HAPPY TARTERIE			
	RAPE DE COURGETTES	CAROTTES RAPEES	ENTREE DU JOUR	QUICHE CHAOURCE ET CIBOULETTE
Entrées au choix	SALADE DE THON	TAGLIATELLE AUX FRUITS DE MER	TARTE AU CARAMBERT	ENTREE DU JOUR
	EMINCE DE CELERI REMOULADE	ENTREE DU JOUR	HARICOTS VERTS ECHALOTES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ANCIENNE
	ENTREE DU JOUR	TOMATE AUX ECHALOTES	SALADE DE POIS CHICHES A LA LIBANAISE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
Plats au choix	AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE	TOURTE AU BOEUF & CHAMPIGNONS	ECHINE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	FILET DE LIEU AU JEUNES POUSSE D'EPINARDS
	FILET DE MERLU AUX FRUITS DE MER	COLIN FUME A L ANETH	MAREE DU JOUR	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES
Accompagnements	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	PUREE DE PATATE DOUCE	COEUR DE BLE EN SAUCE	RATATOUILLE
	PATES	HARICOTS VERTS	GRATIN DE COURGETTES	RIZ
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4			
Desserts au choix	POMME AU FOUR CAMELISE	COMPOTE EN SALADIER	LIEGEOIS CHOCOLAT	ANANAS EN PIROGUE
	TARTE AU CHOCOLAT ET COURGETTES	CLAFOUTIS COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUES	TARTE AUX POMMES NORMANDES	CREME CHOCOLAT
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS DE SAISON
	LIEGEOIS CHOCOLAT	SEMOULE A LA FLEUR D'ORANGER	FAISSELLE AU COULIS	PECHE AU SIROP

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

La Chronique Culinaire :

Tarte paillason poireaux & pommes de terre

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicienne

SEMAINE 3 DU PA	lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre <i>Menu des élèves</i>	vendredi 18 octobre
Entrées au choix	CAROTTES RAPEES AUX HERBES	CONCOMBRES A LA MENTHE		ENTREE DU JOUR
	SALADE DE POMMES DE TERRE	TOMATE VINAIGRE BALSAMIQUE		TABOULE ORIENTAL
	RADIS AU BEURRE	ENTREE DU JOUR		COEUR ARTICHAUD VINAIGRETTE
	ENTREE DU JOUR	SALADE MEXICAINE		SOUPE DE SAISON
Plats au choix	COLOMBO DE DINDE	SAUCE CARBONARA		CALAMAR A LA ROMAINE
	BLANQUETTE DE POISSON	DORADE GRILLEE		CUISSE DE POULET ROTIE
Accompagnements	RIZ	PATES		HARICOTS VERTS SAUTES A L'AIL
	FENOUIL AU JUS	SALSIFIS A LA CREME		POMMES VAPEUR
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4		
Desserts au choix	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CREME AUX OEUFS DU CHEF		MOUSSE A LA NOIX DE COCO
	PANNA COTTA EXOTIQUE	MOUSSE AU CHOCOLAT		CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
	COMPOTE DE POIRE	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON		BASBOUSSA
	CREME PRALINEE	POMME CARAMEL		ABRICOTS AU SIROP

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements