



Cuisinier d'Île de France

# Institution St Spire Lycée Saint-Léon

La Chronique Culinaire :

Tarte amandine à l'orange & thé Earl Grey



Produit **FRAIS**



Produit de **SAISON**



Produit **LOCAL**



Origine **FRANCE**



Produit **BIO**

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

	SEMAINE 1 DU PA	lundi 04 novembre	mardi 05 novembre <b>Menu Végétarien</b>	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
<b>Entrées au choix</b>		POTAGE DE LÉGUMES	TABOULE A LA MENTHE FRAICHE	SALADE DE RIZ AU THON	SALADE DE PÂTES TRICOLORES AU PESTO	POTAGE DU JOUR
		CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	EMINCÉ DE CHAMPIGNONS FRAIS & VINAIGRETTE AU PAPRIKA	CAROTTES RAPEES LOCALES AUX RAISINS	ASSIETTE DE RADIS ROSES & SON BEURRE	FEUILLETÉ HOT DOG
		SALADE POMMES DE TERRE AU CERVELAS	ENDIVES AU BLEU	PÂTÉ DE CAMPAGNE	POTAGE DE LÉGUMES	CHOU ROUGE ET POMMES GRANNY
		SALADE VERTE A L'EMMENTAL	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	CERVELAS EN VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES
<b>Plats au choix</b>		STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE AU BLEU	QUICHE AU FROMAGE	MOULES A LA CREME	PIZZA MERGUEZ	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON GOULASH
		FILET DE MERLU SAUCE CREVETTE	PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE	CHIPOLATAS	SAUMONETTE AU BEURRE BLANC	GRATIN DE POISSON A LA BRUNOISE DE LÉGUMES
<b>Accompagnements</b>		COQUILLETTES	PETIT POIS AU JUS	DUO D'HARICOTS	JULIENNE DE LÉGUMES	PANAIS ET BRUNOISE
		GRATIN DE BROCOLIS	RIZ PILAF	Frites	PURÉE DE POTIRON	BOULGOUR
<b>Fromage ou Produit laitier au choix</b>			FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4			
<b>Desserts au choix</b>		GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	FONDANT AU CHOCOLAT
		MOUSSE AU BONBON A LA FRAISE	SEMOULE AU LAIT	COOKIES	SALADE DE FRUITS	ABRICOT AU SIROP
		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE PÊCHE	YAOURT AUX FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT	FLAN VANILLE
		SALADE D'AGRUMES	TARTE AMANDINE A L'ORANGE AU THE EARL GREY	ENTREMET PISTACHE	RIZ AU LAIT CARAMÉLISÉ	CORBEILLE DE FRUITS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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 amandine à l'orange & thé Earl Grey

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

SEMAINE 2 DU PA

	lundi 11 novembre <i>Armistice - Férié</i>	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre <i>Menu Végétarien</i>
Entrées au choix		POTAGE DU JOUR	ENDIVES AUX POMMES	CHOUX ROUGE ET LARDONS	OEUFS MIMOSA
		SALADE COLESRAW	RILLETTES DE MERLU AU BAIE ROSE	TARTE AUX POIREAUX	SALADE VERTE DE THON ET AGRUMES
		SALADE DE BLÉ & PETITS LÉGUMES	CELERI REMOULADE	ROULÉ À LA VOLAILLE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ANCIENNE
		RILLETTE DE THON ET ICEBERG EN VERRINE	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR
Plats au choix		STEAK DE VEAU SAUCE TOMATE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE FROMAGÈRE	MARÉE DU JOUR EN PAPILOTE	FILET DE MERLU
		SAUMONETTE AUX CÂPRES	COLIN FAÇON MEUNIÈRE	CROQUE MONSIEUR DU CHEF	LASAGNES DE LÉGUMES
Accompagnements		TORTIS	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES	BLE A LA TOMATE	TRIO DE CHOUX EN PERSILLADE
		BROCOLIS	POMME SAUTÉES	GRATIN DE CHOUX FLEURS	RIZ SAFRANE
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4			
Desserts au choix		ANANAS RÔTI AUX GOUSSES DE VANILLE	CLAFOUTIS AUX FRUITS D'ETE DU CHEF	VELOUTE FRUIX	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
		COMPOTE TOUTS FRUITS	BANANE AU CHOCOLAT	GATEAU A L'ANANAS	GÂTEAU BASQUE
		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SMOOTHIE DE FRUITS POMME BANANE
		CRÈME CARAMEL	LIÉGEOIS VANILLE	SEMOULE AU CHOCOLAT	POIRE 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 amandine à l'orange & thé Earl Grey

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

Semaine Européenne de Réduction des Déchets 2019

	SEMAINE 3 DU PA	lundi 18 novembre	mardi 19 novembre <b>Menu Végétarien</b>	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
Entrées au choix		RADIS NOIR & CRÈME CIBOULETTE	QUICHE AU THON	POTAGE DU JOUR	BETTERAVES AU CUMIN	TABOULÉ
		PÂTÉ DE FOIE	POTAGE DU JOUR	ENDIVES AU NOIX	POTAGE DU JOUR	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
		CORNET A LA RUSSE	FEUILLETÉS AU FROMAGE	SALADE DE CRUDITÉS	SALADE DE LENTILLES	PATE BRETON
		POTAGE DU JOUR	SALADE DE PÂTES	POIREAUX RAVIGOTE	CÉLERI RÉMOULADE	POTAGE DU JOUR
Plats au choix		LONGE PORC AU PAPRIKA	<b>OMELETTE DU CHEF</b>	SAUCISSE ROUGAIL	<b>SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA</b>	CABILLAUD CRÈME CIBOULETTE
		DARNE DE SAUMON	QUENELLE DE BROCHET	PAPILLOTE DE MERLU	MARÉE DU JOUR	ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE
Accompagnements		PENNE	RIZ MADRAS	FRITES	SEMOULE	CAROTTES A LA MOUTARDE
		CORDIALE DE LÉGUMES	EPINARDS A LA CREME	FLAN DE LÉGUMES	BROCOLIS AU BEURRE PERSILLÉ	PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4					
Desserts au choix		POIRE CARAMELISÉE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SALADE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	GAUFRE DE LIÈGE ET CHANTILLY
		ILE FLOTTANTE & CRÈME ANGLAISE	ROULE A LA PATE A TARTINER DU CHEF	SEMOULE AU LAIT	CRÈME VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	FLAN NAPPÉ	TARTE DU CHEF	POMME AU COULIS DE FRUITS	FROMAGE BLANC & CRÈME DE MARRONS
		MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME BANANE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	FLAN PÂTISSIER	COMPOTE POIRE VANILLÉE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre <i>Menu Végétarien</i>	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
Entrées au choix		ASSIETTE DE CRUDITÉS	CAKE AUX OLIVES NOIRES	SALADE VERTE AUX AGRUMES	CHOU BLANC ET CITRONNELLE	ROULÉ DE MACEDOINE DE LEGUMES AU JAMBON
		TARTE A L'OIGNON	COUPELLE DE SAUCISSON & CORNICHONS	SALADE PIÉMONTAISE	SALADE DE POMME DE TERRE	CELERI A LA GRAINE DE MOUTARDE
		SALADE DE PÂTES	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	FEUILLETÉ FROMAGE	SOUPE A L'OIGNON	POTAGE DU JOUR
Plats au choix		POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	TERRINE DE LÉGUMES MAISON	POIREAUX VINAIGRETTE
		CHILI CON CARNE	SAUCISSE CHIPOLATAS	BOUCHEE REINE VEGETARIENNE	HACHIS PARMENTIER	MARÉE DU JOUR
		RAIE AUX CÂPRES	OEUFS BROUILLÉS	FILET DE CABILLAUD / CURRY COCO	BRANDADE DE POISSON	PIZZA ORIENTALE
Accompagnements		RIZ AU FOUR	DUO DE CHOU	POMMES RISSOLÉES	SALADE VERTE	PURÉE DE PATATE DOUCE
		FONDUE DE POIREAUX	LENTILLES	HARICOTS VERTS TOMATES	BROCOLIS AUX AMANDES	PETIT POIS A LA FRANCAISE
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4				
Desserts au choix		LIÉGEOIS VANILLE	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CARPACCIO D'ANANAS AUX ÉPICES	FAR BRETON DU CHEF	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA
		TIRAMISU	MOUSSE COCO	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	FLAN CAMEL	SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON
		CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	PRUNEAUX A L'ORANGE	MOELLEUX A LA POMME DU CHEF	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CHOIX
		COMPOTE DE FRUITS	CREME AUX ŒUFS	YAOURT AU MORCEAUX DE FRUITS	POMME AU FOUR	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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 carambert

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

	lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
<b>SEMAINE 1 DU PA</b>	<b>Menu Végétarien</b>				
Entrées au choix	CHOUX ROUGE	TABOULÉ	TERRINE DE LÉGUMES	OEUFS COCOTTE	ROULADE DE VOLAILLE CORNICHONS
	BÂTONNET DE CAROTTES A LA CREME	POTAGE DE LÉGUMES	CÉLERI RÉMOULADE	BOUILLON DU POT	POTAGE DE LÉGUMES
	POTAGE DE LÉGUMES	PATE EN CROUTE	SALADE FRISÉE AUX LARDONS	SALADE DE POIS CHICHES	CRÊPES FROMAGE
	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	BETTERAVES MÂCHE	SALADE DE PÂTES PARISIENNE	MACÉDOINE SAUCE AUREOLE	SALADE COLESLAW
Plats au choix	<b>TARTE TATIN CARAMBERT</b>	SAUCISSES CHIPOLATAS	CUISSE DE POULET MARINÉ CITRON BASILIC	POT AU FEU	COUSCOUS DE LA MER
	BEIGNET DE CALAMARS	FILET DE COLIN SAUCE POIREAUX	AILE DE RAIE AUX CÂPRES	MARÉE DU JOUR	COUSCOUS PILON POULET/MERGUEZ
Accompagnements	RIZ PILAF	DUO DE HARICOTS	POMMES SAUTÉES	POMME VAPEUR	LEGUMES COUSCOUS
	FONDUE DE POIREAUX	GRATIN DE MACARONI	TOMATES RÔTIES	LÉGUMES DU POT	SEMOULE VAPEUR
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
Desserts au choix	LIÉGEOIS VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	PAIN PERDU	ENTREMET PISTACHE ET GÂTEAU SEC	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	FEUILLETÉ AUX POMMES DU CHEF	ENTREMET CHOCOLAT	CRÈME VANILLE	COMPOTE PÊCHE	MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	POMME AU FOUR	MIRABELLE AU SIROP	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS
	COMPOTE POMMES FRAISES	CLEMENTINE CONFITE AU MIEL	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	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 carambert

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

	SEMAINE 2 DU PA	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre <i>repas de noel</i>	vendredi 13 décembre
						<b>Menu Végétarien</b>
		<b>SALADE DE MAÏS</b>	<b>SALADE DE HARICOTS VERTS</b>	<b>TARTE AUX POIREAUX ET BLEU</b>		<b>ENDIVE AU BLEU</b>
Entrées au choix		<b>POIREAUX MIMOSA</b>	<b>CÉLERI RÉMOULADE</b>	<b>RILLETTE DE PORC</b>		<b>POTAGE DU JOUR</b>
		<b>SALADE DE PÂTES</b>	<b>SALADE VERTE AU LARDONS</b>	<b>CRUDITÉS DU CHEF</b>		<b>MACEDOINE DE LEGUMES</b>
		<b>POTAGE DU JOUR</b>	<b>POTAGE DU JOUR</b>	<b>POTAGE DU JOUR</b>		<b>CHOU BLANC AUX RAISINS</b>
Plats au choix		<b>SAUTÉ DE VOLAILLE</b>	<b>CHOUCROUTE GARNIE</b>	<b>STEAK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTE</b>		<b>TARTIFLETTARIENNE</b>
		<b>FILET DE LIEU</b>	<b>CHOUCROUTE DE LA MER</b>	<b>TRUITE AU AMANDES</b>		<b>MARÉE DU JOUR</b>
Accompagnements		<b>LENTILLES</b>	<b>CHOUCROUTES</b>	<b>PURÉE DE CAROTTES AU THYM</b>		<b>HARICOTS PLAT A LA TOMATE</b>
		<b>ENDIVES BRAISÉES</b>	<b>POMME VAPEUR</b>	<b>POMME NOISETTE</b>		<b>PURÉE DE PANAIS</b>
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
Desserts au choix		<b>LIÉGEOIS VANILLE</b>	<b>TARTE DE NATA AU SPÉCULOOS</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>		<b>BAVAROIS CHOCOLATS</b>
		<b>GAUFRE DE LIÈGE</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>FRUITS AU CHOCOLAT</b>		<b>LIÉGEOIS SAVEUR VANILLE</b>
		<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>BANANE</b>	<b>FROMAGE BLANC &amp; CONFITURE</b>		<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b>
		<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>LIÉGEOIS CHOCOLAT</b>	<b>ENTREMETS PISTACHE</b>		<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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 carambert

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

	SEMAINE 3 DU PA	lundi 16 décembre	mardi 17 décembre <b>Menu Végétarien</b>	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
Entrées au choix		CAROTTES RAPEES A LA GRAINE DE SÉSAME	CROQUE FROMAGE	FRIAND A LA VIANDE	POTAGE DU JOUR	BETTERAVE AU POMME
		SALADE DE POMMES DE TERRE	CRUDITÉS	BETTERAVE	ENDIVES AU FROMAGE	TABOULÉ ORIENTAL
		POTAGE DE LÉGUMES	SALADE VERTE AU JAMBON	SALADE DE RIZ AU THON	PAMPLEMOUSSE EN SEGMENT	POTAGE DU JOUR
		MOUSSE DE CANARD	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	SALADE DE PÂTES	CAROTTE RÂPÉE AU CUMIN
Plats au choix		CABILLAUD A LA PROVENCALE	PAPILLOTE DE POISSON	SAUTÉ DE PORC CAMELISÉ AU MIEL	EMINCÉ DE VOLAILLE A LA PROVENCALE	CALAMARS A LA ROMAINE
		BOULETTE DE BOEUF EN SAUCE	FOND D'ARTICHAUT GRATINÉ FARCIE AU LÉGUMES	POISSON PANÉ	MARÉE DU JOUR	BLANQUETTE DE VEAU
Accompagnements		SPAGUETTI	RIZ AU LEGUMES	FRITES	GRATIN DE POTIRON À L'AIL	TRIO DE LÉGUMES
		GRATIN DE CHOU FLEUR	CAROTTES VICHY	BROCOLIS	FLAN DE POIREAUX	MACARONIS
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4					
Desserts au choix		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	POIRE PCHÉE	ILE FLOTTANTE DU CHEF AU ÉCLAT DE NOISETTE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CRÈME AUX OEUFS
		BEIGNET AUX POMMES	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE TOUTS FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
		FLAN	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	ECLAIR CAFE
		CRÈME DESSERT AU CHOIX	POMME CAMEL	PAIN D'ÉPICES MAISON	VERRINES FROMAGE BLANC CÉRÉALES	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