



Self Collège Corbeil  
Institution St Spire



	Repas végétarien 		Journée Pédagogique
lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES	
ENDIVES AUX POMMES	CHIFFONNADE DE LAITUE	VELOUTE DE CHOU-FLEUR	
OEUF DUR MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE	COLESLAW	
SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	
CARBONARA	POISSON EN SAUCE	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	
DOS DE COLIN SAUCE CREME	OMELETTE	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 	
MACARONIS	RIZ CREOLE	CAROTTES BRAISEES	
PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT ROTI	ECRASE DE POMMES DE TERRE	
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	ROCHER COCO DU CHEF OU FLAN COCO DU CHEF	
COMPOTE POMME	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
CREME DESSERT VANILLE	DONUT'S	SALADE DE FRUITS DU CHEF	
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	


Self Collège Corbeil  
Institution St Spire



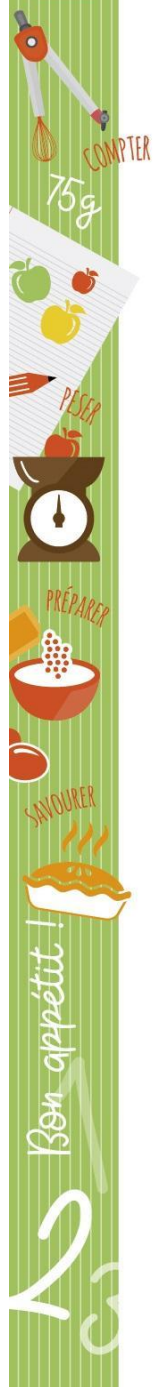
lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS AU FROMAGE BLANC	SALADE DE RIZ SAUCE COCKTAIL	VELOUTÉ DE POTIRON	TABOULÉ D'HIVER
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	LAITUE AUX NOIX	CHOU FLEUR ROTI AU CURRY ET SA MAYONNAISE AUX POIS CHICHES	CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	CREPE AU FROMAGE
SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR
SAUTÉ DE POULET FAÇON VALLÉE D'AUGE	ROTI DE PORC AU JUS ROMARIN	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE	COLOMBO DE POISSON
COLIN D'ALASKA SAUCE ÉCHALOTE	OEUF BROUILLEE	GNOCCHI SAUCE FROMAGÈRE	JAMBALAYA DE SAUCISSE
POMMES RISSOLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BROCOLIS BRAISÉ
CÉLERI BRAISÉ	BOULGOUR TOMATE	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	RIZ CRÉOLE
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	CAKE VANILLE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE
POIRE ROTIE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR


Self Collège Corbeil  
Institution St Spire



Repas végétarien 			
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE
HOUMOUS ET SES CROUTONS	WRAPS AU THON	BUTTERNUT RÂPÉE AU FROMAGE BLANC	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES
SALADE VERTE AU FROMAGE	VELOUTÉ DE POIREAUX	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR
POISSON	PILON DE POULET	RÔTI DE DINDE AU JUS	SAUMON À LA CREME
QUICHE RICOTTA EPINARDS	FILET DE COLIN ET SON QUARTIER DE CITRON	MARMITE DU PÊCHEUR	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY
RIZ DE LA PAELLA	LEGUMES ROTIS	RATATOUILLE HIVERNALE DU CHEF	TAGLIATELLES
PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE	BOULGOUR	PANAIS ROTI AU MIEL
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
CREME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	QUATRE QUARTS DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
MOUSSE AU CHOCOLAT	CRÈME AUX OEUFS	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR



Self Collège Corbeil  
Institution St Spire



Menus des Elèves à intégrer sur cette semaine		Repas végétarien 	
lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	POTAGE PARMENTIER	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	CREPE AU FROMAGE
PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE AU MAIS	RADIS NOIR RAPÉ VINAIGRETTE ECHALOTE	CAROTTES RAPÉES AU CITRON
ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE DE LENTILLES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA AU HOUMOUS
SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR
OMELETTE AU FROMAGE	JAMBON BLANC	POISSON A LA CREME	FILET DE MERLU SAUCE CRÈME
SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	SAUMONETTE ROTIE SAUCE TOMATE	TORTELLINIS BOSCONONE SAUCE EMMENTAL (sans tortis)	CHIPOLATAS
SEMOULE SAUCE TOMATE	Frites	EPINARDS A LA CREME	BROCOLIS AUX OIGNONS
NAVETS GLACÉS	POTIMARRON ROTI	TORTIS	RIZ PILAF
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	COOKIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME BANANE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	CREME DESSERT CHOCOLAT
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR

Self Collège Corbeil  
Institution St Spire



Menus des Elèves à intégrer sur cette semaine		Repas végétarien 	
lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
VELOUTE DE POTIRON	SALADE CROQUANTE DE QUINOA ET LEGUMES	CELERI AU CURRY	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	COLESLAW PURPLE	CHAMPIGNONS À LA CRÈME	ACCRAS DE POISSON
WRAP AU THON ET CAROTTES	POIREAUX VINAIGRETTE	HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES SUR TOAST	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE
SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR
TARTIFLETTE	BOURGUIGNON	PATES AUX BROCOLIS ET GORGONZOLA	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 
BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	OMELETTE NATURE	DOS DE COLIN EN CROUTE D'HERBE	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE
POMME DE TERRE VAPEUR	CAROTTES AUX OIGNONS	-PATES	PUREE DE PDT DU CHEF
SALADE VERTE VINAIGRETTE	RIZ PILAF		PETITS POIS AUX OIGNONS
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	CREME AUX OEUFS	CRUMBLE POIRES DU CHEF	BANANE AU CAMEL
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISE	GATEAU AU YAOURT	COMPOTE DE POMME VANILLE DU CHEF	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR

# Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2023

## Self Collège Corbeil Institution St Spire






MENU DE NOEL EN LAPONIE			
lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
POTAGE AUX LEGUMES	CÉLERI RÉMOULADE		SALADE FROMAGERE
OEUF MIMOSA	SALADE DE PATES AU PESTO		POIREAU FACON GRIBICHE
SALADE VERTE FROMAGERE	BETTERAVES AU MAÏS		PATE DE CAMPAGNE
SALAD'BAR	SALAD'BAR		SALAD'BAR
SAUCISSE FUMÉE	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTIE		LASAGNES SAUMON ÉPINARDS
FILET DE COLIN SAUCE MOUTARDE	POISSON MEUNIERE		RÔTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS
LENTILLES	Frites		TORTIS
RATATOUILLE D'HIVER	CHOU FLEUR ROTI		EPINARDS A L'AIL
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP		SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS		YAOURT AROMATISE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR		DESSERT DU JOUR

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Self Collège Corbeil  
Institution St Spire



Repas végétarien 			Menu Eco-Responsable
lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPEES	PIZZA FROMAGE	
SALADE VERTE	SALADE DE LENTILLES	BETTERAVE VINAIGRETTE	
VELOUTE DE LEGUMES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	
SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	
MERLU SAUCE CITRON	SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE	FILET DE HOKI MSC SAUCE ANETH 	
QUICHE AU FROMAGE FEUILLETEE	FILET DE HOKI MSC SAUCE ECHALOTE 	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	
RIZ BASMATI SAUTEE	HARICOTS VERTS A L'AIL	FONDUE DE POIREAU	
EMBEURRE DE CHOU FRISE	PENNE	SEMOULE	
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	BAR À LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON	
BANANE AU CHOCOLAT ET AMANDES	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	
YAOURT AROMATISÉ	POMME ROTIE AU SPECULOOS	COMPOTE DE POMME	
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	