



COLLEGE LYCEE ST JOSEPH DE NAZARETH

CHATEAUBRIANT

Semaine du 2 au 6 septembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	MOUSSE DE BETTERAVES	SALADE TOMATES & CONCOMBRES		BETTERAVES AU MAÏS	SALADE PIEMONTAISE
	SALADE DE POMMES DE TERRE	MELON		MOUSSE DE FOIE	SALADE VERTE AU SURIMI
	PASTEQUE	GASPACHO		MACEDOINE DE LEGUMES	MELON
Plats	SPAGHETTI BOLOGNAISE	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE		SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA	POISSON DU MARCHE
	SAUTE DE VEAU MARENGO	DOS DE COLIN SAUCE DIEPPOISE		OMELETTE AUX OIGNONS	CURRY DE DINDE
Garnitures	PATES	FRITTATA DE LEGUMES DU TERROIR		POMMES SAUTEES	CAROTTES FONDANTES
	COURGETTES A LA PROVENCALE	RIZ SAUCE TOMATE		TOMATES PROVENCALES	BOULGOUR
Produits laitiers	SALADE VERTE	SALADE VERTE		SALADE VERTE	SALADE VERTE
	ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES		ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES
Desserts	CREME DESSERT VANILLE	BAR A FRUITS			BAR A FRUITS
	BAR A FRUITS	COMPOTE DE POIRES		BAR A FRUITS	FAISSELLE AU COULIS DE FRAMBOISES
	ECLAIR AU CHOCOLAT	GLACE		BAR A YAOURT BIO	CHOUX VANILLE

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



COLLEGE LYCEE ST JOSEPH DE NAZARETH

CHATEAUBRIANT

Semaine du 9 au 13 septembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	SALAMI ET CORNICHONS FEUILLETTE AU FROMAGE MELON JAUNE	PASTEQUE TERRINE DE LEGUMES SALADE DE RIZ NICOISE		MELON BOUQUET SALADE AUX DEUX COEURS	SALADE TOMATES ET OEUFS DURS CONCOMBRES VINAIGRETTE SALADE MEXICAINE
Plats	AIGUILLETES DE POULET A LA MEXICAINE PAUPIETTES DE VEAU	CHILI SIN CARNE NOIX DE JOUE DE PORC		SAUCISSE DE TOULOUSE CUISSE DE POULET	STEAK HACHE SAUCE POIVRE POISSON DU MARCHÉ
Garnitures	RATATOUILLE COEUR DE BLE	SEMOULE FLAN DE CAROTTES		LENTILLES LEGUMES COUSCOUS	TIAN DE LEGUMES PATES
Produits laitiers	SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES	SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES		SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES	SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES
Desserts	ANANAS CAMELISES BAR A FRUITS ULTRA FONDANT	SMOOTHIE DE FRUITS BAR A FRUITS TARTE NORMANDE		BAR A FRUITS BAR A DESSERTS	CRUMBLE AUX POMMES BAR A FRUITS CREME CAMEL



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Baroeul, RCS Lille Métropole 477 181 010



COLLEGE LYCEE ST JOSEPH DE NAZARETH

CHATEAUBRIANT

Semaine du 16 au 20 septembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	TOMATES MOZZARELLA PASTEQUE SALADE DE PATES AU SURIMI	QUICHE AU THON MELON CAROTTES RAPEES AU CITRON		RADIS ROSES TOMATES VINAIGRETTE PATE DE FOIE ET CORNICHONS	POIREAUX VINAIGRETTE MELON SALADE PRINTANIERE (blé, tomates, mimolette, vinaigrette)
Plats	ESCALOPE DE PORC SAUCE AUX HERBES POISSON A LA BORDELAISE	ROTI DE BOEUF ESCALOPE DE DINDE		NUGGETS VEGETARIEN GARNITURE CARBONARA	FRICASSEE DE VOLAILLE POISSON DU MARCHÉ
Garnitures	POMMES VAPEUR PERSILLEES BROCOLIS	HARICOTS VERTS HARICOTS BLANCS		EPINARDS / SALADE VERTE TORTI	MELANGE DE CEREALES LEGUMES DU TERROIR
Produits laitiers	SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES	SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES		SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES	SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES
Desserts	BAR A FRUITS PANNA COTTA BRUNOISE EXOTIQUE COMPOTE DE FRUITS	BAR A FRUITS ENTREMET CARAMEL TARTE AU CITRON		FROMAGE BLANC AU SPECULOOS BAR A FRUITS BAR A YAOURT BIO	BAR A FRUITS CREME VANILLE FLAN PATISSIER

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	<p>CELERI REMOULADE</p> <p>CONCOMBRES A LA MENTHE</p> <p>SALADE STRASBOURGEOISE (pommes de terre, saussices de Strasbourg, cervelas, cornichons, vinaigrette)</p>	<p>PASTEQUE</p> <p>OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON</p>		<p>ROSETTE, CORNICHONS</p> <p>MELON</p> <p>VERRINE MOUSSE DE BETTERAVES ET FROMAGE FRAIS</p>	<p>REPAS</p> <p>A</p>
Plats	<p>EMINCE DE PORC SAUCE MOUTARDE</p> <p>OMELETTE PORTUGAISE VEGETARIENNE</p>	<p>GRATIN CAMARGUAIS</p> <p>FILET DE POISSON MEUNIERE</p>		<p>SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES</p> <p>POULET ROTI D'ANCENIS</p>	<p>THEME</p>
Garnitures	<p>RIZ</p> <p>LEGUMES DU TERROIR</p>	<p>FONDUE DE POIREAUX</p> <p>COEUR DE BLE</p>		<p>POMMES SAUTEES</p> <p>FLAN DE LEGUMES</p>	<p>ITALIE</p>
Produits laitiers	<p>SALADE VERTE</p> <p>ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES</p>	<p>SALADE VERTE</p> <p>ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES</p>		<p>SALADE VERTE</p> <p>ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES</p>	
Desserts	<p>BAR A FRUITS</p> <p>POMME CUITE AU MIEL</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>	<p>PARIS BREST</p> <p>BAR A FRUITS</p> <p>FLANBY CAMEL</p>		<p>BAR A FRUITS</p> <p>BAR A DESSERTS</p>	

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



COLLEGE LYCEE ST JOSEPH DE NAZARETH

CHATEAUBRIANT

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	SALADE DE FARFALLES AU POULET SALADE COLESLAW CONCOMBRES SAUCE BULGARE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX TOMATES ET CHAMPIGNONS VINAIGRETTE PIZZA		TOMATES VINAIGRETTE SAUCISSON A L'AIL TABOULE	POMELOS SAUCE COCKTAIL CAROTTES RAPEES AU GOUDA SALADE DE PATES
Plats	AIGUILLETES DE VOLAILLE FACON GRAND MERE BLANQUETTE DE VEAU	DOS DE COLIN AUX CREVETTES STEAK HACHE		ROTI DE BOEUF ESCALOPE DE DINDE	BOUCHE A LA REINE VEGETARIENNE BRANDADE
Garnitures	PETITS POIS A LA FRANCAISE RIZ	FLAN D'EPINARDS MACARONI		LENTILLES CAROTTES	POMMES VAPEUR/ SALADE VERTE JULIENNE DE LEGUMES
Produits laitiers	SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES	SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES		SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES	SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES
Desserts	BAR A FRUITS CREME VANILLE GLACE	BAR A FRUITS ANANAS POELE TIRAMISU		BAR A FRUITS BAR A YAOURT BIO	BAR A FRUITS COMPOTE POMME FRAISE BROWNIES AUX NOIX DE PECAN

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



COLLEGE LYCEE ST JOSEPH DE NAZARETH

CHATEAUBRIANT



Semaine du 7 au 11 octobre 2019

Rencontre du goût : Happy tarterie

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	COURGETTES RAPEES A L'HUILE D'OLIVE SALADE D'ENDIVES AU BLEU TARTE PAILLASSON POMMES DE TERRE ET POIREAUX	QUICHE PARFUM D'ETE TOMATES VINAIGRETTE RILLETES DE THON SUR TOAST		TARTE HAWAIIENNE SALADE VERTE AUX TROIS FROMAGES CHAMPIGNONS A LA CREME	PATE DE CAMPAGNE , CORNICHONS CAROTTES RAPEES SALADE MARCO POLO
Plats	FRICASSEE DE DINDE BASQUAISE FILET DE LIEU FUME POCHE AU LAIT	BOULETTES DE BOEUF A L'ITALIENNE MERGUEZ		OMELETTE AU CHORIZO HACHIS PARMENTIER	FILET DE POISSON PANE PALERON DE BOEUF A LA TOMATE
Garnitures	PATES PUREE DE POTIRON	SEMOULE LEGUMES COUSCOUS		SALADE / PUREE DE POMMES DE TERRE LEGUMES DU TERROIR	GRATIN DE CHOUX FLEURS BLE FACON PILAF
Produits laitiers	SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES	SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES		SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES	SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES
Desserts	BANANE AU CHOCOLAT BAR A FRUITS FROMAGE BLANC AU MIEL	TARTELETTE DES ILES BAR A FRUITS GRATIN DE FRUITS A LA RICOTTA		BAR A FRUITS BAR A DESSERTS	BAR A FRUITS SALADE DE FRUITS GATEAU A LA BETTERAVE

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



COLLEGE LYCEE ST JOSEPH DE NAZARETH

CHATEAUBRIANT

Semaine du 14 au 18 octobre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	MEDAILLONS DE SURIMI CELERI REMOULADE SALADE DE QUINOA	VELOUTE DE COURGETTES AU KIRI RADIS ET BEURRE CREPE AUX CHAMPIGNONS		CONCOMBRES A LA FETA DUO CAROTTES ET CELERI SALADE STRASBOURGEOISE	SALADE AMERICAINE (riz, maïs, petits pois, jambon, tomates) ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES TOMATES VINAIGRETTE
Plats	AILE DE RAIE SAUCE AUX CAPRES AIGUILLETES DE POULET	JAMBON BRAISE TAJINE D'AGNEAU		ESTOUFFADE PROVENCALE QUICHE AU CHEVRE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE POISSON DU MARCHE SAUCE CRUSTACES
Garnitures	LENTILLES HARICOTS VERTS	RIZ / SALADE LEGUMES TAJINES		TORTI BROCOLIS	CAROTTES PERSILLEES POMMES DE TERRE SAUTEES
Produits laitiers	SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES	SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES		SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES	SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES-LAITAGES
Desserts	BAR A FRUITS POMME CUITE AU MIEL RIZ AU LAIT	LIEGEOIS VANILLE BAR A FRUITS CRUMBLE AUX ABRICOTS		BAR A FRUITS	BANANA BREAD SALADE DE FRUITS FRAIS BAR A FRUITS

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Baroeul, RCS Lille Métropole 477 181 010