

COLLEGE LES LOUEZ DIEU

Semaine du 22 au 26 Septembre 2025

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR

Légende : PRODUITS LABELISÉS - PRODUITS BIO - PLAT VEGETARIEN - PRODUITS LOCAUX

SALAD'BAR

SELF

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
RIZ NIÇOIS SALADE DE PÂTES OEUF MAYONNAISE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE CHÈVRE FAÇON TOAST MELON	CONCOMBRE À LA MIMOLETTE CHOU FLEUR RAVIGOTE SALADE LARDONS NOIX	ENTRÉE DU CHEF CÉLERI AU CURRY SALADE PIÉMONTAISE
SALADE MEXICAINE (MAÏS, HARICOTS ROUGES ET TOMATE)	ENDIVES AUX NOIX ET EMMENTAL	CREPE AU FROMAGE ET JAMBON	SALADE COMPOSÉE
GALETTE VEGETALE OU JAMBON BLANC PURÉE DE PATATE DOUCE POMMES DE TERRE DORÉES	TOMATE FARCIE OU CURRY DE POIS CHICHE RIZ BIO CAROTTES VICHY	BOULE BOEUF SAUCE TOMATE PAUPIETTE AU VEAU SAUCE CHAMPIGNONS PATES BIO POÉLÉE DE LÉGUMES	POISSON MEUNIÈRE MSC POISSON DU JOUR BLÉ BIO BROCOLIS
ILE FLOTTANTE SMOOTHIE LAITAGE FRUIT DE SAISON	FLAN NOIX DE COCO LIEGEOIS VANILLE LAITAGE FRUIT DE SAISON	ANANAS AU SIROP PAIN PERDU LAITAGE FRUIT DE SAISON	ASSORTIMENT DE GLACES MOUSSE CITRON LAITAGE FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement



COLLEGE LES LOUEZ DIEU

Semaine du 29 Septembre au 3 Octobre 2025

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR

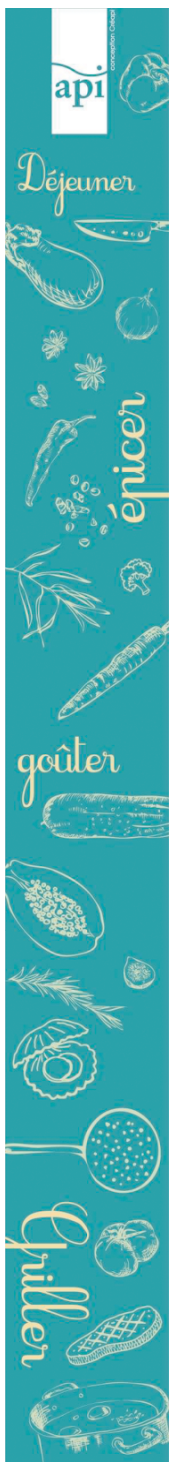
Légende : **PRODUITS LABELISÉS** - **PRODUITS BIO** - **PLAT VEGETARIEN** - **PRODUITS LOCAUX**

SALAD'BAR

SELF

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
RADIS ANANAS AU SURIMI MELI MELO DE TOMATE À LA FETA	CHOU FLEUR RÂPÉ MAYONNAISE SAUCISSON À L'AIL CORNICHON BETTERAVES ROUGES AU FROMAGE FRAIS	COURGETTE RÂPÉ AU CITRON SALADE DE LENTILLES AUX LARDONS SALADE MARCO POLO	PIÉMONTAISE SALADE DE PERLES MARINES TABOULÉ PROVENÇALE
CELERI RAPÉ AUX POMMES	WRAP AU THON	TARTE AUX LÉGUMES	SALADE CÉSAR
HACHIS PARMENTIER	ESCALOPE DE POULET AU PAPRIKA	COTE DE PORC CHARCUTIÈRE	POISSON PANÉ ET CITRON
PANÉ VÉGÉTARIEN	OMELETTE AU FROMAGE	OU CROUSTI FROMAGE	OU CASSOLETTES DE POISSON
PURÉE	SEMOULE BIO	POMMES DE TERRES ROSTIES	RIZ BIO
SALADE COMPOSÉE	LEGUMES COUSCOUS	HARICOTS VERTS	EPINARDS
MOUSSE CHOCOLAT BLANC	YAOURT FERMIER	MARBRÉ AU CHOCOLAT	ENTREMETS À LA VANILLE
RIZ AU LAIT	BARRE BRETONNE	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC ET COULIS
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement



COLLEGE LES LOUEZ DIEU

Semaine du 6 au 10 Octobre 2025

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR

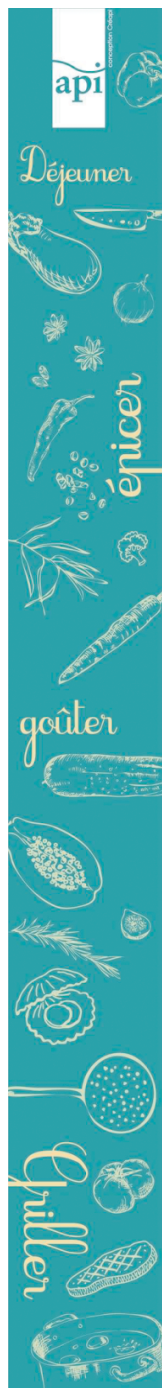
Légende : **PRODUITS LABELISÉS** - **PRODUITS BIO** - **PLAT VEGETARIEN** - **PRODUITS LOCAUX**

SALAD'BAR

SELF

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
SARDINE À LA TOMATE /CITRON CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE AUX 2 FROMAGES BETTERAVES BIO À LA CIBOULETTE	DUO POMELOS/MANDARINE SAUCE COCKTAIL RILLETES CORNICHON	TARTARE TOMATE MOZZARELLA COURGETTE RÂPÉE VINAIGRETTE
SALADE DE LENTILLES	OEUF DUR MIMOSA	FEUILLETÉ AU FROMAGE	COLESLAW PURPLE
SAUTÉ DE POULET AUX ÉPICES NUGGETS VEGETARIENS	SAUCISSE DE TOULOUSE CASSOULET	CHILI CON CARNÉ CHILI SIN CARNÉ	BEIGNET DE POISSON FILET DE POISSON DIEPPOISE
POTIRON RÔTI COEUR DE BLÉ	PURÉE POÉLÉE DE LÉGUMES	RIZ BIO HARICOTS ROUGES	PATES BIO CAROTTES À LA CREME
COMPOTE DE FRUITS GENOISE AUX CHOCOLATS LAITAGE FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE ET SPÉCULOOS SALADE DE FRUITS LAITAGE FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS CRÈME VANILLE LAITAGE FRUIT DE SAISON	BAR À MOUSSES FLAN CHOCOLAT LAITAGE FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement



COLLEGE LES LOUEZ DIEU

Semaine du 13 au 17 Octobre 2025

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR

Légende : **PRODUITS LABELISÉS** - **PRODUITS BIO** - **PLAT VEGETARIEN** - **PRODUITS LOCAUX**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
SALAD'BAR	CHARCUTERIE GASPACHO ENTRÉE SURPRISE	CHOU CHINOIS THON MAYONNAISE SALADE DE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS	ENTRÉE DU JOUR	HARICOTS BLANCS VINAIGRETTE OEUF MAYONNAISE CONCOMBRE BULGARE
SELF	PANNA COTTA ASPERGE (rencontre du gout)	CAROTTES RAPÉES À LA MALTAISE	POTAGE POTIRON	SALADE DE BOULGOUR
	COUSCOUS MERGUEZ ET CHIPOLATAS FALAFELS SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS	CUISSE DE POULET RÔTIE ROUELLE DE PORC BRAISÉE PATES BIO CHOUX DE BRUXELLES	REPAS HALLOWEEN BURGER D'HALLOWEEN BURGER VEGETARIEN ROSTIS SALADE VERTE	MARMITE DU PÊCHEUR POISSON DU JOUR SAUCE CHORIZO RIZ BIO EPINARDS À LA CREME
	TARTE AUX POMMES FLAN VANILLE LAITAGE FRUIT DE SAISON	TABOULÉ AUX FRUITS (rencontre du gout) MOUSSE CHOCOLAT LAITAGE FRUIT DE SAISON	FANTÔME CRAQUANT SALADE DE FRUITS LAITAGE FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS CREME AU CHOCOLAT LAITAGE FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement