

Menu de la semaine du 9 SEPTEMBRE au 13 SEPTEMBRE 2024

Semaine 37



HORAIRES d'OUVERTURE du SELF
du LUNDI au VENDREDI

ELEVES : de 11 H 15 à 13 H 15
PERSONNELS : de 11 H 30 à 13 H

LOCAL/EGALIM
BIO

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pamplemousse Betteraves rouges	Taboulé Carottes râpées	Cornet de jambon macédoine Pâté de campagne	Concombre à la crème Melon/pastèque	Salade de pâtes Salade de tomates
Salade verte	Mâche aux noix	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Coq au vin Cuisse de poulet	Filet de poisson sce aux crevettes Escalope de porc	Saucisse de Toulouse Omelette aux fines herbes	Boulette de sarrasin Poisson meunière	Wings de poulet Andouillette sce moutarde
Pâtes/pâtes veggies Chou romanesco	Purée Chou fleur gratiné Gratin végétal	Semoule Flageolets/haricots beurre	Riz Poêlée de légumes	Boulgour/boulgour veggie Gratin de courgettes
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Petits suisses ou Mousse crunch ou Fruit	Gaufre ou Fruit	Salade de fruits ou Crème renversée ou Fruit	Fromage blanc aux fruits ou Fromage blanc à la myrtille ou Fruit	Île flottante ou Flamby ou Fruit

Menus validés par la commission de menus

L'adjoint gestionnaire,

S. RAMDANI

L'infirmière,

A. PASCUZZI

Le Proviseur,

G. MILLE

Menu de la semaine du 16 SEPTEMBRE au 20 SEPTEMBRE 2024

Semaine 38



HORAIRES d'OUVERTURE du SELF
du LUNDI au VENDREDI



ELEVES :
PERSONNELS :

de 11 H 15 à 13 H 15
de 11 H 30 à 13 H

LOCAL/EGALIM
BIO

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU AMERICAIN		
Salade coleslaw Salade piémontaise	Pêche au thon Œufs mimosa	Salade hawaïenne Salade texane Pamplemousse	Sardine/beurre Melon/pastèque	Salade niçoise Asperges/jambon de pays
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Calamars à la romaine sce béarnaise Steak soja nature	Sauté de porc Poulet fermier	Cheese burger Chicken burger	Rôti de dinde sce forestière Moussaka veggie	Cuisse de pintade aux poires Boulettes veggies
Boulgour Petits pois/carottes	Pâtes/pâtes veggie Champignons sautés	Frites Poêlée western veggie	Riz Aubergines grillées	Semoule Chou romanesco
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Yaourt aux fruits ou Crème renversée ou Fruit	Glace ou Fruit	Donuts au chocolat ou Donuts au sucre ou Fruit	Yaourt fermier ou Fromage blanc ou Fruit	Salade de fruits exotiques ou Liégeois ou Fruit

Menus validés par la commission de menus
L'adjoint gestionnaire,

S. RAMDANI

L'infirmière,

A. PASCUZZI

Le Proviseur,

G. MILLE

Menu de la semaine du 23 SEPTEMBRE au 27 SEPTEMBRE 2024

Semaine 39



HORAIRES d'OUVERTURE du SELF
du LUNDI au VENDREDI

ELEVES : de 11 H 15 à 13 H 15
PERSONNELS : de 11 H 30 à 13 H

LOCAL/EGALIM
BIO

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cervelas vinaigrette Surimi mayonnaise	Céleri rave Poireaux vinaigrette	Pâté en croûte Melon/pastèque	Taboulé Tomate au boursin	Carottes râpées Chou rouge
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Jambon sce Madère Escalope de dinde	Nuggets de poulet Blanquette de poisson	Steak de porc mariné Omelette aux herbes	Moules Nuggets veggie	Boulettes de sarrasin sce tomate Steak hâché sce poivre
Purée Poêlée de légumes veggie	Riz/riz veggie Haricots plats	Pâtes Carottes à la crème	Frites Haricots verts	Semoule aux raisins Chou vert frisé
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Flan chocolat/flan vanille ou Oreillons d'abricot crème anglaise ou Fruit	Pâtisserie ou Fruit	Yaourt bio fermier ou Fromage blanc ou Fruit	Crème brûlée ou Compote ou Fruit	Petit suisse ou Danette ou Fruit

Menus validés par la commission de menus

L'adjoint gestionnaire,

S. RAMDANI

L'infirmière,

A. PASCUZZI

Le Proviseur,

G. MILLE

Menu de la semaine du 30 SEPTEMBRE au 4 OCTOBRE 2024

Semaine 40



HORAIRES d'OUVERTURE du SELF
du LUNDI au VENDREDI

ELEVES : de 11 H 15 à 13 H 15
PERSONNELS : de 11 H 30 à 13 H



LOCAL/EGALIM
BIO

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			MENU ANTILLAIS	
Melon Pastèque	Concombre à la crème Betteraves rouges	Cœur de palmier Salade du nord	Accras de morue Boudin antillais	Salade niçoise Charcuterie locale
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Mâche aux lardons
Paupiette de veau farcie Brochette de dinde	Bœuf bourguignon Omelette au fromage	Rôti de porc Cordon bleu	Colombo de poisson Colombo de poulet	Steak du fromager Filet meunière
Boulgour/boulgour veggie Ratatouille	Potatoes Côtes de blettes	Pâtes/timbale veggie Poêlée de courgettes fraiches	Gratin de banane plantain Riz créole/riz veggie	Pommes de terre vapeur Brocolis
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Pannacotta et son coulis ou Crème mont blanc ou Fruit	Yaourt fermier ou Fromage blanc ou Fruit	Liégeois chocolat ou Liégeois vanille ou Fruit	Tarte à l'ananas ou Gâteau noix de coco ou Mangue au sirop ou Fruit	Ile flottante ou Crème dessert ou Fruit

Menus validés par la commission de menus
L'adjoint gestionnaire,

S. RAMDANI

L'infirmière,

A. PASCUZZI

Le Proviseur,

G. MILLE

Menu de la semaine du 07 OCTOBRE au 11 OCTOBRE 2024

Semaine 41



HORAIRES d'OUVERTURE du SELF
du LUNDI au VENDREDI

ELEVES : de 11 H 15 à 13 H 15
PERSONNELS : de 11 H 30 à 13 H

LOCAL/EGALIM
BIO

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur sce cocktail Carottes râpées	Melon/pastèque Macédoine	Pamplemousse Salade de pâtes	Rosette Saucisson à l'ail	Maïs/thon/tomates Asperges vinaigrette
Salade verte	Frisée aux noix	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Escalope de volaille Quenelles nature	Lasagnes bolognaise	Sauté de veau Knacki	Petit salé Cuisse de poulet	Tomate farcie sce tomate Filet de colin sce dieppoise
Blé Poêlée de légumes	Lasagnes végétarienne	Frites Poelée de légumes/veggie	Lentilles/lentilles au fenouil Endives braisées	Riz/riz cantonais végétarien Fondue de poireaux
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Poire au chocolat ou Compote ou Fruit	Glace ou Fruit	Mousse au chocolat ou Yaourt aux fruits ou Fruit	Bownie maison ou Fruit	Crème brûlée ou Petit suisse ou Fruit

Menus validés par la commission de menus

L'adjoint gestionnaire,

S. RAMDANI

L'infirmière,

A. PASCUZZI

Le Proviseur,

G. MILLE

Menu de la semaine du 14 OCTOBRE au 18 OCTOBRE 2024

Semaine 42



HORAIRES d'OUVERTURE du SELF
du LUNDI au VENDREDI

ELEVES :

de 11 H 15 à 13 H 15

PERSONNELS :

de 11 H 30 à 13 H

LOCAL/EGALIM

BIO

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Concombre	Cervelas vinaigrette Chou rouge	Friand à la viande Crêpe au fromage	Pêche au thon Tomate/maïs/cœur de palmier	Entrée au choix
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Émincé de porc Hachis végétarien	Rôti de dinde 1/2 lune bolognaise	Nuggets de poulet Escalope de veau à la normande	Goulash au bœuf Omelette au fromage	Plat au choix
Purée Poêlée de légumes	Pâtes/gratin veggie Carottes persillées	Petits pois/carottes Chou vert frisé Mélange veggie	Boulgour aux petits légumes Poêlée forestière	
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Flamby ou Ananas au sirop ou Fruit	Fromage blanc aux fruits ou Fromage blanc ou Fruit	Salade de fruits ou Liégeois ou Fruit	Éclair café ou Éclair chocolat ou Fruit	Dessert au choix ou Fruit

Menus validés par la commission de menus

L'adjoint gestionnaire,

S. RAMDANI

L'infirmière,

A. PASCUZZI

Le Proviseur,

G. MILLE