

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU VÉGÉ

LUNDI | 10
Mai

Betteraves

Salade verte au gruyère
Saucisson à l'ail fumé

Stick de poisson pané

Poulet sauce poulet

Purée de pommes de terre

Petits pois
Edam
Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Fruit

Compote de pommes et bananes

Riz au lait

Gaufre fantasia

MARDI | 11
Mai

Duo de concombre et maïs

Boullgour à l'oriental
boullgour, raisin, avocat, vinaigrette au citron, pesto
Salade de pois chiches

Filet colin
sauce aigre douce

Saute de boeuf
Yof au paprika

Carottes saveur antillaise

Riz créole
Yaourt nature sucré

Comté lait cru

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Gâteau au yaourt

Cocktail de fruits

Crème aux œufs à la vanille

Fruit

MERCREDI | 12
Mai

Salade hollandaise

salade, tomate, avocat

Cake salé aux carottes

Concombre vinaigrette du terroir

Omelette nature

Tarte flambée
 pâte feuilletée, fromage blanc, œuf, Oignon jaune.

Pommes frites

Salade verte

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Entremets au chocolat

Fian nappé au caramel

Moelleux aux framboises

Fruit

Pêche
responsable

Spécialité
du chef

Origine
France

App.
Origine Pr

Produits
locaux

Végé
Végétarien

inst. BAGUER- Collège TRUFFAUT

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Déjeuner
Végétarien

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 17
Mai

Oeuf au nid

Saucisson sec et cornichon
Betteraves à la vinaigrette

Spaghettis houmous végétarien

Spaghetti aux fruits de mer
Spaghetti à la bolognaise

Spaghettis
Haricots verts

Pont-l'évêque

Yaourt nature sucré
Fromage blanc
Yaourt aromatisé

Fruit

Entremets à la vanille
Compote de pommes et abricots
Mousse au chocolat noir

MARDI | 18
Mai

Taboulé aux petits légumes marinés

Tartare de tomates au basilic

Croquant de salade
Graines, ananas, tomate, fêve, vinaigrette

Filet de lieu sauce safranée

Rougail de saucisse fumée

Poêlée du jardin

Riz Bio créole
Parasio

Edam

Yaourt nature sucré
Fromage blanc
Yaourt aromatisé

Fruit

Cake à l'orange
Crème dessert chocolat bio
Fromage blanc au sirop de cassis

MERCREDI | 19
Mai

Fenouil émincé vinaigrette

Cervelas à la vinaigrette
Pain de courgettes

Poulet sauce champignons

Beignets de calamars sauce tartare

Boulogour pilaf

Ratatouille

Fromage blanc

Yaourt nature sucré
Mimolette
Fromage fouette au sel de guérande

Compote de pommes

Ananas et caramel au lait
Fruit
Mille-feuille à la vanille

JEUDI | 20
Mai

Dips de carottes et céleri sauce salsa
Concerto de salade sauce manque

Cassette carotte

Baguette du chef d'Orchestre

Nuggets de poisson

Salade verte

Pommes campagnardes

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé
Emmental français
Fromage blanc

Comme un opéra

Comme un Mozart
Pêche Cancatrice
Fruit

VENDREDI | 21
Mai

Cruautés râpées aux épices
Carotte, céleri

Haricots verts au maïs
Salade de riz
Riz, haricot rouge, pavillon

Pavé de colin sauce tomate

Boulettes de bœuf au curry

Coquillettes

Courgettes Mexique
Chèvre buchette
Yaourt nature sucré
Fromage blanc
Yaourt aromatisé

Crème aux œufs à la vanille

Glace rocket
Compote de pommes et bananes
Fruit

 Végétarien  App. Origine Pr  Poisson frais

 Spécialité du chef  Nouveauté

 Pêche responsable  Origine France

UER-Collège TRUFFAUT



Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU VÉGÉ

MARDI 25
Mai

Carottes râpées vinaigrette

Concombre vinaigrette
Maïs aux deux poivrons

Couscous végétarien

Couscous merguez
Couscous aux poissons

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Fruit

Gâteau de semoule

Fian à la vanille

Grillé aux pommes

MERCREDI 26
Mai

Oufs durs sauce cocktail

Pain de maquereau
Friand au fromage

Tortellini sauce bleu

Filet de dorade
sauce crevette

Haricots verts

Pommes frites

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Vache qui rit bio

Fromage blanc

Fruit

Cocktail de fruits

Fromage blanc aux fruits rouges

Gâteau aux poires

JEUDI 27
Mai

Salade printanière

Asperg, emmental, dinde

Tartare de tomates

Betteraves

Saute de bœuf provençal

Quenelles de brochet sauce
Nantua

Choux-fleurs en gratin

Riz pilaf

Carré de l'Est

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Yaourt sucré bio

Moelleux framboises spéculoos maison

Barre bretonne
au caramel beurre salé

Entremets à la vanille et Mikado

Fruit

VENDREDI 28
Mai

Salade de riz

riz, haricots rouges, poivron

Salade verte aux fines herbes

Pâté en croûte

Stick de poisson pané

Haut de cuisse de poulet rôti

Gratin de légumes provengaux

Purée de pommes de terre

Saint-Nectaire

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Compote de pommes et pêches

Poire au caramel

Bâtonnet de glace à la vanille

Corbeille de fruits Bio

inst. BAGUER-Collège TRUFFAUT

Végé Végétarien

Pêche
responsabl

Origine
France

App.
Origine Pr

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Du jour au
l'assiette

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  VÉGÉTARIEN

LUNDI | 31
Mai

Betteraves

Choux-fleurs sauce gribiche
Lentilles vinaigrette terroir

Paëlla au poulet

Paëlla aux poissons

Julienne de légumes

Tomme de Savoie au lait cru

Yaourt nature sucré
Fromage blanc
Yaourt aromatisé

Fruit

Compote de pommes
Liégeois à la vanille
Roulé aux framboises

MARDI | 01
Jun

Salade verte au maïs

Céleri rémoulade
Salade de penne vinaigrette

Beignets de poisson

Saute de boeuf
Yof au paprika

Ratatouille

Semoule Bio aux épices

Saint-Paulin

Yaourt nature lait entier
Fromage blanc
Yaourt aromatisé

Crème dessert au chocolat

Liégeois à la vanille
Mouelleux myrtilles citron maison
Fruit

MERCREDI | 02
Jun

Dips de carottes sauce aneth

Mélange salade noix et pommes
Concombre vinaigrette

Colin sauce bouillabaisse

Saute de poulet à la moutarde

Pommes frites

Petits pois

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé
Carmembert
Fromage blanc

Compote de pommes

Gâteau ananas amande
Fruit
Entremets caramel

JEUDI | 03
Jun

Salade hollandaise

sauce, extra, goute

Poireaux vinaigrette Local

Salade de riz
1/2, haricots rouges, poivron

Pavé de colin

Cordon bleu

Haricots verts à la provençale

Torsade

Mimolette

Yaourt nature sucré
Fromage blanc
Yaourt aromatisé

Cake au miel

Gaufre fantasia
Entremets au chocolat
Fruit

VENDREDI | 04
Jun

Taboulé

Salade antiboise

arceuthique, extra, feuille de café

Salade verte Bio aux croûtons

Sauce verte et Bio

Fian blé et courgettes

Saumonette sauce poivre vert

Boulettes de boeuf au curry

Coquillettes

Courgettes saveur du midi

Yaourt nature sucré

Brie

Fromage blanc
Yaourt aromatisé

Fruit

Compote de pommes et bananes
Mousse au chocolat noir
Bâtonnet de glace à la vanille

 Pêche responsable

 Indication Géo. Protégé

 Produits locaux

 Origine France

 Spécialité du chef

 Nouveauté

 Bleu Blanc Cœur

UER- Collège TRUFFAUT

 Déjeuner plaisir et son équipe

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI 07 Jun	MARDI 08 Jun	MERCREDI 09 Jun	JEUDI 10 Jun	VENDREDI 11 Jun
Friand au fromage Carrousel de crudités Carotte, céleri, assaisonnement au sésame, concombre Tomate mozzarella Omelette nature Gratin de la mer Caille, colin, vier blanc, crevette, champignons. Ratatouille Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré Croûte noire Fruit Mousse à la noix de coco Flan à la vanille Gaufre fantasia	Melange salade noix et pommes Fenouil émincé vinaigrette Assiette de salami Bœuf sauté aux oignons Stick de colin pané et citron Boullgour pilaf Choux-fleurs persillés Gouda Yaourt nature sucré Fromage blanc Yaourt aromatisé Compote de pommes et abricots Crème dessert vanille bio Fruit Cake à l'orange	Tomate vinaigrette Pamplémousse Tartine aux polvrons rouges Cuisse de poulet rôtie Filet de colin sauce crème Macaroni Petits pois Edam Yaourt nature sucré bio Fromage blanc Yaourt aromatisé Batonnet glace chocolat Crème vanille Cookie spéculoos orange Fruit	Melon vert Œufs durs mimosa Houmous de pois cassés à la menthe Nuggets de volaille Tortilla de Chili aux légumes Courgettes saveur du midi Semoule berbère Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Cotentin Tomme blanche Gâteau aux cerises Compote de pommes et abricots Entremets au praliné Fruit	Roulade aux olives Mini-pizza Chou-fleur sauce aurore Paupiette du pêcheur sauce blanquette Carré de porc fumé sauce barbecue Pommes frites Fondue de poireaux Carré de l'Est Yaourt nature sucré Fromage blanc Yaourt aromatisé Fruit Compote de pommes Fromage blanc à la menthe glaciale Entremets au chocolat et poires

 Végétarien
 Pêche responsable
 Origine France
Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

 Spécialité du chef
 Bleu Blanc Coeur
 Nouveauté

inst. BAGUER-Collège TRUFFAUT



Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Vég

LUNDI | 14
Jun

**Salade de lentilles
aux poivrons**
Tortis tricolores
à la méditerranéenne
Betteraves Bio
PARVISO

Sauté de porc

Pavé de colin à l'américaine

Poêlée du jardin

Spaghettis

Pont-l'évêque

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Fruit

Crème dessert au caramel

Gaufre fantasia

Compote de poires

MARDI | 15
Jun

Tomates et concombres
miel et colombo
Cervelas à la vinaigrette
Crèmeux poivrons et croûtons

Poulet yassa

Œufs brouillés

Riz Bio créole
PARVISO

Tomates au four

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Mousse au cacao

Entremets caramel

Modeléux aux
pommes et spéculoos

Fruit

MERCREDI | 16
Jun

Salade verte au surimi
Macedoine à la mayonnaise
Melon jaune

**Boulettes de
bœuf sauce tomate**

Poisson en papillote

Pommes frites

Choux-fleurs en gratin

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Gouda

Fromage blanc

Compote de pommes

Banane chocolat belle Hélène

Riz au lait

Fruit

JEUDI | 17
Jun

Pain de légumes
fromage blanc, semoule, œuf, carotte, sauce aigre, poireaux vinaigrette

Salade club
feuille de chêne, fraiche, oignon cru, tomate

Cordon bleu

Feuilleté de saumon

Purée de pommes de terre

Haricots verts à la provençale

Yaourt nature sucré

Camembert

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Fruit

Yaourt brassé aux fruits bio

Compote pomme fraise

Batonnet glace chocolat

VENDREDI | 18
Jun

Pastèque
Salade de riz
riz, haricots rouges, poisons
Achards de légumes
Carotte, œuf blanc, haricots verts

Pavé de colin sétoise

Ketta d'agneau à l'harissa

Ratatouille

Semoule berbère

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Cake au chocolat et vanille

Compote de pêches

Mousse aux Petits Beurre

Fruit

Origine
France

Pêche
responsabl

App.
Origine Pr

Végé
Végétarien

Spécialité
du chef

Origine
France

inst. BAGUER-Collège TRUFFAUT

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Des plats plus
savants

elior

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 21
Jun

Carottes râpées vinaigrées

Melon

Œufs durs mayonnaise

Pilons de poulet à l'américaine

Filet de colin à la tapenade

Haricots beurre saveur du midi

Potatoes spicy

Yaourt nature sucré

Carré de l'Est

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Compote de pommes et bananes

Mousse au cacao

Fruit

Barre bretonne au caramel beurre salé

MARDI | 22
Jun

Betteraves

Salade méditerranéenne
oignons, aubergine, noix, feuille de céleri, pavot

Salade verte aux croûtons

Nuggets de poisson

Saute de boeuf
Vof au paprika

Semoule à la tomate Bio

Courgettes à la provençale

Camembert

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Fruit

Rocher coco chocolat

Flan à la vanille
fruits rouges et mangue

Mousse au pain d'épices

MERCREDI | 23
Jun

Croquant de salade

œufs, ananas, tomate, pêche, vinaigre de

Concombre au maïs

Farfalle au pistou
avocats, tomates, ail, basilic, huile

Parmentier de poisson

Rôti de dinde au jus

Purée de pommes de terre

Petits pois

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Entremets à la vanille

Rose des sables

Compote de pommes

Fruit

JEUDI | 24
Jun

Pastèque

Radis beurre

Friand au fromage

Stick de colin pané et citron

Boulettes de boeuf au curry

Riz créole

Courgettes saveur du midi

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Coulommiers

Fromage blanc

Moelleux aux framboises

Flan les 2 vaches
peches

Compote de pommes

Fruit

VENDREDI | 25
Jun

Salade de riz

riz, haricot rouge, pavot

Le trio mexicain
haricot rouge, pois chiches, noix, fromage blanc,

Pamplémousse

Paupiette du pêcheur sauce blanquette

Côte de porc aux champignons

Carottes et navets

Lentilles

Brie

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Fruit

Compote de pommes et cassis

Entremets au caramel et poire

Gâteau marbré

Pêche responsable

Origine France

App. Origine Pr

Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Vég

LUNDI | 28
Jun

Salade de pois chiches

Salade hollandaise

saumon, dinde, gouda

Duo de saucissons

saucisson nature et traité

Omelette à l'emental

Cordon bleu

Piperade
Farfalle

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Coulommiers

Fromage blanc

Fruit

Compote de pommes et
abricots

Fourrandise au chocolat

MARDI | 29
Jun

Salade verte au maïs

Tomate vinaigrette Local

Salade brésilienne

riz, carottes, noix, avocat rouge, zest de pois

Filet de colin meunière

Boudin noir aux pommes

Purée de pommes de terre

Jardinière de légumes

Comté lait cru

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Bâtonnet de glace à la vanille

Entremets au chocolat

Matelaim aux pommes

MERCREDI | 30
Jun

Macédoine à la mayonnaise

Betteraves sauce crémeuse

Duo courgettes et tomates

courgette, dinde, échalote, basilic, Estime

**Filet de saumon
sauce safranée**

Tajine de poulet aux dattes

Pommes frites

Petits pois

Yaourt nature sucré

Saint-Paulin

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Fruit

Mousse au pain d'épices

Cookie à la noisette

JEUDI | 01
Jul

Salade printanière

lardon, entrecôte, dinde

Melon vert

Carottes Bio râpées

Parade

Gratin de la mer

coque colin, voir dans crème, champignons,

Daube provençale

Carottes et navets

Semoule aux épices

Gouda

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Gâteau au yaourt

Compote de pommes et cassis

Duo entremets
au praliné et vanille

VENDREDI | 02
Jul

Tartare de tomates

Friand au fromage

Poireaux vinaigrette Local

Filet de lieu

noir sauce au curry

Rissollette de

porc sauce barbecue

Nuggets de volaille

Beignets de calamars

Riz créole

Haricots beurre saveur du jardin

Mimolette

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Compote de pommes

Pêches à la gelée de groseilles

Cake à la noix de coco

Produits
locaux

Pêche
responsable

App.
Origine Pr

Poisson
frais

Spécialité
du chef

Origine
France

inst. BAGUER-Collège TRUFFAUT

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

De jolis plats
cousus

elior