

# COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION

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

Pêche durable



Produit Local







Repas végétarien



Réalisé par le chef



lundi 07 novembre fêtons les Carine	mardi 08 novembre fêtons les Geoffroy	jeudi 10 novembre fêtons les Léon	vendredi 11 novembre fêtons les Armistice 1918
BETTERAVES ROUGES CRÈMES CIBOULETTE	TABOULÉ DE CHOUX- FLEURS	CAROTTES AU JUS D'AGRUMES	
OU SALADE JURASIENNE	OU POTAGE AUX LÉGUMES	OU CÉLERI RÉMOULADE	
<b>FILET DE HOKI MSC SAUCE AU CITRON</b> 	SAUCE AUX 3 FROMAGES 	MIJOTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS ET CURRY	<b>FERIE</b>
OU ESCALOPE VIENNOISE	OU AIGUILLETES DE POULET SAUCE SUPRÊME	OU CHIPOLATA	
RIZ CRÉOLE	PENNE	BOULGHOUR	
CAROTTES BRAISÉES	HARICOTS VERTS	POTIRON À LA CRÈME	
TOMME BLANCHE	MIMOLETTE	EMMENTAL	
POIRE	<b>YAOURT LOCAL</b> 	<b>CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF</b> 	
OU SALADE DE FRUITS	OU FRUIT DE SAISON	OU POIRE POCHÉE CRÈME ANGLAISE	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

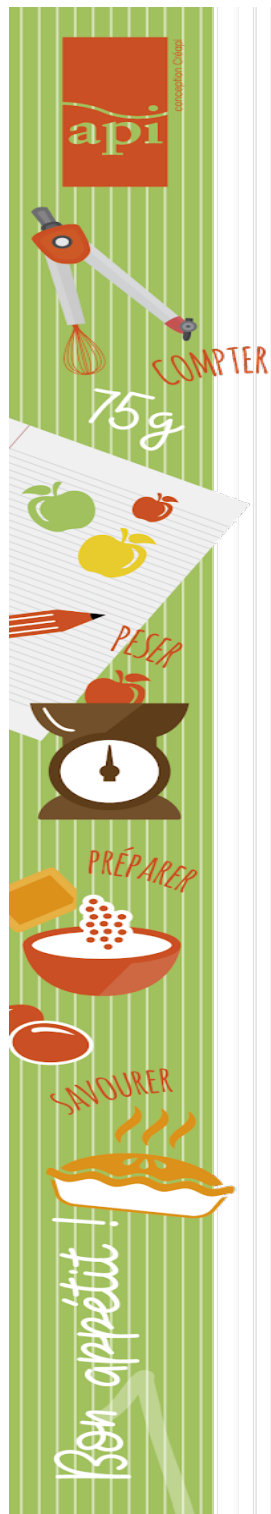
# COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION








Produit Local 

Réalisé par le chef 

Pêche durable 

Repas végétarien 



lundi 14 novembre fêtons les Sidoine	mardi 15 novembre fêtons les Albert	jeudi 17 novembre fêtons les Elisabeth	vendredi 18 novembre fêtons les Aude
MORTADELLE	<b>ENDIVES LOCALES À LA MIMOLETTE</b> 	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE DE COQUILLETES AUX OLIVES VERTES
OU RADIS ROSES AU BEURRE	OU POTAGE AUX LÉGUMES	OU BUTTERNUT RÂPÉ AU FROMAGE BLANC	OU CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU JUS DE POMME
ÉMINCÉ DE POULET FAÇON TEX MEX	<b>CARBONNADE FLAMANDE LOCALE</b> 	TARTE FEUILLETÉE AUX COURGES RÔTIES, MIEL ET CHÈVRE 	<b>FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH</b> 
OU OMELETTE AU FROMAGE 	OU JAMBON BLANC	OU BOULETTES D'AGNEAU	OU NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE
TORTIS	Frites	SEMOULE	PURÉE DE PATATES DOUCES
CHOUX DE BRUXELLES	SALADE VERTE	ET LÉGUMES COUSCOUS	PANAIS RÔTI AU MIEL
EDAM	CAMEMBERT	EMMENTAL	PETIT MOULÉ
KIWI	<b>YAOURT LOCAL</b> 	<b>GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF</b> 	BANANE
OU FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

# COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION

Pêche durable



Produit Local



Repas végétarien



Réalisé par le chef



Repas à thème  
"Le Royaume-Uni"

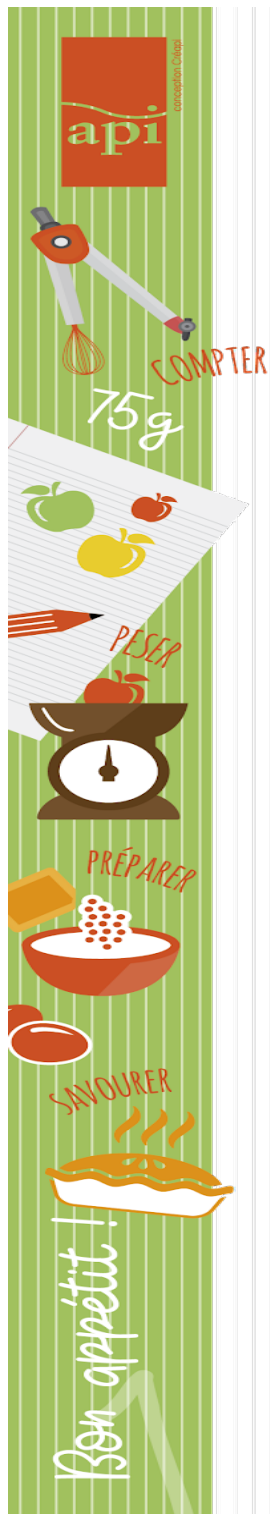
lundi 21 novembre fêtons les Prés. Marie	mardi 22 novembre fêtons les Cécile	jeudi 24 novembre fêtons les Flora	vendredi 25 novembre fêtons les Catherine
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	PAMPLEMOUSSE	COLESLAW PURPLE	<b>QUICHE AUX POIREAUX DU CHEF</b>
OU SALADE STRASBOURGEOISE	OU PÂTÉ DE CAMPAGNE ET TOAST	OU CRÈME DE HARICOTS BLANCS AUX OIGNONS FRITS	OU SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE
JAMBALAYA AUX LÉGUMES, HARICOTS ROUGES	NORMANDIN DE VEAU	<b>FISH AND CHIPS DE COLIN MSC DU CHEF</b>	SAUTÉ DE BOEUF AUX ÉPICES LÉGÈRES
OU SAUTÉ DE DINDE À L'ORANGE	<b>OU CARBONARA DE SAUMON MSC</b>	OU JAMBON BRAISÉ	OU MERGUEZ
RIZ CRÉOLE	TORTIS	FRITES	SEMOULE
CHOU FLEUR	BROCOLIS AUX OIGNONS	SALADE VERTE	CAROTTES BRAISÉES
SAINT PAULIN	SAINT NECTAIRE	VACHE QUI RIT	CAMEMBERT
SEMOULE AU LAIT	POIRE AU CHOCOLAT	<b>PUDDING CHOCOLAT DU CHEF</b>	FRUIT DE SAISON
OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU COMPOTE FRAÎCHE DE POMMES		OU VELOUTÉ AUX FRUITS





Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION

**Produit Local** 
**Réalisé par le chef**   
**Pêche durable** 
**Repas végétarien** 



lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
fêtons les Jacq. De la M.	fêtons les Saturnin	fêtons les Florence	fêtons les Viviane
SALADE DE RIZ , MAÏS ET CIBOULETTE	POTIRON RÂPÉ	SAUCISSON SEC, CORNICHONS	PERLES DE PÂTES
OU CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	OU PIZZA AU FROMAGE	OU CÉLERI RÉMOULADE	OU POTAGE AUX LÉGUMES
ESCALOPE DE PORC SAUCE AUX HERBES	BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL 	<b>CASSOLETTE DE LA MER MSC</b> 	ROTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE
OU RÔTI DE DINDE	<b>OU BOLOGNAISE DU CHEF</b> 	OU SAUTÉ DE PORC SAUCE CHAMPIGNONS	OU TORTILLA AU CHORIZO
POMMES DE TERRE GRENAILLE	PENNE	RIZ CRÉOLE	COEUR DE BLÉ
POIREAUX À LA CRÈME	BROCOLIS GRATINÉS	ÉPINARDS	CAROTTES BRAISÉES
EDAM	CARRÉ FRAIS	GOUDA	BRIE
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE AU COULIS DE POIRES ET CARAMEL AUX AGRUMES	<b>CAKE AUX FRUITS DU CHEF</b> 	FRUIT DE SAISON
OU LIÉGEOIS VANILLE	OU FRUIT DE SAISON	OU SEMOULE AU LAIT	OU CRUMBLE AUX POMMES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION

Pêche durable



Produit Local



Repas végétarien



Réalisé par le chef



lundi 05 décembre fêtons les Gérald	mardi 06 décembre fêtons les Nicolas	jeudi 08 décembre fêtons les Conception	vendredi 09 décembre fêtons les Pierre
HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES	NAVETS RÂPÉS, VINAIGRETTE AU CITRON	TABOULÉ	FEUILLETÉ SAUCISSE FAÇON HOT DOG
OU MÂCHE AUX DÈS DE POIRES	OU POTAGE AUX LÉGUMES	OU SURIMI PAMPLEMOUSSE	OU CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE
SAUTÉ DE DINDE FACON BLANQUETTE	CHEESETIFLETTE	GOULASCH DE BOEUF	<b>FILET DE LIEU MSC</b> <b>SAUCE ESTRAGON</b>
OU SAUCISSE DE TOULOUSE	<b>OU FILET DE MEUNIÈRE MSC</b>	OU CARBONARA	OU AIGUILLETES DE POULET À LA CRÈME DE CIBOULETTE
RIZ CRÉOLE	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	PENNE	SEMOULE
PANAIS	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	PETITS POIS	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET CAROTTES
SAINT PAULIN	VACHE QUI RIT	TOMME NOIRE	PETIT MOULÉ
FRUIT DE SAISON	<b>YAOURT LOCAL</b>	<b>COOKIE DU CHEF</b>	FRUIT DE SAISON
OU CRÈME DESSERT CHOCOLAT	OU FRUIT DE SAISON	OU FRUIT DE SAISON	<b>OU SALADE DE FRUITS DU CHEF</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION



Pêche durable



Produit Local







Repas végétarien



Réalisé par le chef



Repas à thème  
"Fêtons Noël"

lundi 12 décembre fêtons les Jean	mardi 13 décembre fêtons les Lucie	jeudi 15 décembre fêtons les Ninon	vendredi 16 décembre fêtons les Alice
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AUX ÉPICES	SALADE VERTE FROMAGÈRE	WRAPS AUX LÉGUMES D'AUTOMNE	FRIAND AU FROMAGE
OU SALADE DE BLÉ	OU SALAMI ET CORNICHONS	OU PATE EN CROUTE	OU POTAGE AUX LÉGUMES
STEAK FROMAGER 	COUSCOUS AU POULET AUX LÉGUMES D'HIVER	ESCALOPE DE DINDE PANÉE AUX 4 ÉPICES SAUCE MARCHÉ DE NOËL	POISSON MEUNIÈRE  MSC SAUCE TARTARE
OU SAUTÉ DE PORC SAUCE AU CURRY	OU OMELETTE AU CHEDDAR	OU COLIN MSC  WELLINGTON SAUCE AGRUME	OU MERGUEZ
COQUILLETES	SEMOULE	POMMES CAMPAGNARDES	TORTIS
CÉLERI RÔTI	LÉGUMES COUSCOUS	GRATIN DE LÉGUMES ANCIENS	CAROTTES BRAISÉES
BRIE	EDAM	CANTAL	CANTAL
FRUIT DE SAISON	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF</b> 	BÛCHE DE NOEL	FROMAGE BLANC AUX FRUITS
OU RIZ AU LAIT	OU FRUIT DE SAISON		OU FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.