

# 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.

Produit Local 

Pêche durable 

Repas végétarien 



lundi 25 avril	mardi 26 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
fêtons les Marc	fêtons les Alida	fêtons les Chanel	fêtons les Catherine
POTAGE LEGUMES AU CUMIN	MACÉDOINE	CHOU BLANC AU CURRY	FRIAND FROMAGE
OU CÉLERI À LA MIMOLETTE	OU BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	OU TABOULÉ ABRICOTS ET CORIANDRE	OU SALADE AUX CROUTONS
CARBONARA	OMELETTE AU FROMAGE 	SAUTÉ DE BOEUF AUX POIVRONS	<b>CASSOLETTE DE LA MER MSC</b> 
<b>OU FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON</b> 	OU ESCALOPE DE DINDE À LA PROVENÇALE	OU NORMANDIN DE VEAU	OU ESCALOPE DE PORC GRATINÉE
COQUILLETES	RIZ	<b>POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA</b> 	BOULGHOUR
HARICOTS VERTS	RATATOUILLE	POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	BROCOLIS À LA CRÈME
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
CHOIX DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	FLAN PÂTISSIER SANS PATE	CHOIX DE FRUITS DE SAISON
OU BARRE BRETONNE	OU FLAN VANILLE DU CHEF	OU BEIGNET AU CHOCOLAT	OU CAKE PEPITES DE CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION

Produit Local

Pêche durable

Repas végétarien

Repas à thème

L'Europe à table

lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
fêtons les Boris	fêtons les Jacques	fêtons les Judith	fêtons les Prudence
SALADE DE PÂTES	SALADE VERTE VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE	OEUF DUR MAYONNAISE 	LENTILLES CORAILS VINAIGRETTE
OU SALADE DE MAÏS	OU SALADE DE SURIMI ET POMMES LOCALES		OU POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTES VINAIGRETTE
CHIPOLATAS	BLANQUETTE DE DINDE	PAËLLA GARNIE	SALADE DE PÂTES VÉGÉTARIENNE
OU KEFTA D'AGNEAU	OU OMELETTE AUX FINES HERBES	OU FRITTATA	OU DOS DE LIEU MSC SAUCE CIBOULETTE
LENTILLES	FRITES	RIZ	PÂTES
CAROTTES LOCALES	LÉGUMES BLANQUETTE	LÉGUMES PAËLLA	JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX	CRÈME CHOCOLAT DU CHEF	MOUSSE CHOCOLAT DU CHEF 	CHOIX DE FRUITS DE SAISON
OU ILE FLOTANTE DU CHEF	OU LIÉGEOIS VANILLE		OU GÂTEAU À L'ORANGE DU CHEF
			ANIMATION AGRUMES



# COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION

Produit Local

Pêche durable

Repas végétarien

Rencontre du goût

lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
fêtons les Pacôme	fêtons les Solange	fêtons les Achille	fêtons les Rolande
SALADE AUX CROÛTONS	<b>RILLETES DE POISSON MSC</b>	MELON	FRIAND
OU DEMI POMELO	OU PÊCHE AU THON	OU TOMATE VINAIGRETTE	OU ARTICHAUTS À LA VINAIGRETTE
BURRITOS DE LÉGUMES	<b>SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CURRY</b>	STEAK HÂCHÉ GRILLÉ À L'ITALIENNE	PÊCHE DU JOUR
OU POULET RÔTI	<b>OU CARBONARA DE SAUMON MSC</b>	OU SAUTÉ DE PORC À L'ANCIENNE	OU CORDON BLEU
RIZ	PENNE	POTATOES	COEUR DE BLÉ
SALADE COMPOSÉE	PETITS POIS CAROTTES	HARICOTS BEURRE	ÉPINARDS À LA CRÈME
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	<b>CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX</b>	<b>GÂTEAU SURPRISE DU CHEF</b>	COMPOTE DE POMMES DU CHEF
OU GATEAU AUX AGRUMES DU CHEF	OU TARTE FINE À L'ABRICOT DU CHEF	OU ROULÉ À LA CONFITURE	OU DONUT
ANIMATION AGRUMES			

# COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION

Produit Local 

Pêche durable 

Repas végétarien 



lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
fêtons les Honoré	fêtons les Pascal	fêtons les Yves	fêtons les Bernardin
SALADE NIÇOISE	TOMATE MOZZARELLA	SAUCISSON À L'AIL	GASPACHO
OU MAÏS VINAIGRETTE	OU MELON JAUNE	OU PASTÈQUE	OU MACÉDOINE
RÔTI DE PORC SAUCE FORESTIÈRE	CHILI SIN CARNÉ 	SAUTÉ DE BOEUF AUX ÉPICES LÉGÈRES	<b>VOL AU VENT POISSON MSC</b> 
OU OMELETTE AU FROMAGE 	OU BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE	OU NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE	VOL AU VENT VOLAILLE
POMMES DE TERRE AU FOUR	RIZ	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF	SEMOULE
COURGETTES GRATINÉES	LÉGUMES CHILI	BRUNOISE DE LÉGUMES	RATATOUILLE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
<b>CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX</b> 	MOUSSE SPECULOOS DU CHEF	<b>CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX</b> 	<b>YAOURT LOCAL</b> 
OU GAUFRE	OU ÉCLAIR À LA VANILLE	OU GÂTEAU AUX POIRES ET CHOCOLAT DU CHEF	OU CRUMBLE AUX FRUITS DU CHEF

# COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION



lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
fêtons les Didier	fêtons les Donatien	fêtons les Bérenger	fêtons les Augustin
CAROTTES RÂPÉES	CONCOMBRES PERSILLÉS		
OU DUO DE MELON ET TOMATES	OU SALADE COMPOSÉE		
ÉMINCÉ DE DINDE AU THYM	NORMANDIN DE VEAU	BONNE FÊTE DE L'ASCENSION	FÉRIÉ
OU JAMBON	OU QUICHE LORRAINE		
BOULGHOUR	PENNE		
POÊLÉE MÉRIDONIALE	AUBERGINES GRILLÉES		
FROMAGE	FROMAGE		
CHOIX DE FRUITS DE SAISON	BEIGNET À LA FRAMBOISE		
OU ÉCLAIR AU CHOCOLAT	OU TARTE AU CITRON MERINGUÉE		



# COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION

- Produit Local 
- Pêche durable 
- Repas végétarien 

lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
fêtons les Jeanne	fêtons les Lise	fêtons les Blandine	fêtons les Kévin
MELON	SALADE DE BLÉ	ABRICOT AU SURIMI	CRÊPE AU FROMAGE
OU TOMATE ET FÊTA	OU SALADE DE POMMES DE TERRE À L'AIL	OU RILLETES DE THON	OU COURGETTES RÂPÉES AUX DÉS DE BREBIS
BOLOGNAISE DE LÉGUMES 	POULET RÔTI	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	PÊCHE DU JOUR
OU FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE 	OU SAUCISSE	OU TARTE AU FROMAGE 	OU TOMATE FARCIE
COQUILLETES	<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES ET DE COURGETTES</b> 	POMMES DE TERRE FONDANTES	RIZ AUX PETITS LÉGUMES
BRUNOISE DE LÉGUMES		PIPERADE	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC AU MIEL	SALADE DE FRUITS	CLAFOUTIS DU CHEF	CHOIX DE FRUITS DE SAISON
OU VELOUTÉ	OU PÊCHE FAÇON MELBA	OU MERINGUE DU CHEF	OU DONUT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# COLLEGE IMMACULEE CONCEPTION

Produit Local

Pêche durable

Repas végétarien

lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
fêtons les Claude	fêtons les Gilbert	fêtons les Diane	fêtons les Landry
	BETTERAVES ROUGES ET DÉS DE POIRES  OU GASPACHO À LA TOMATE	DUO DE CRUDITÉS  OU SALADE AUX CROÛTONS	FEUILLETÉ HOT DOG  OU CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL
LUNDI DE PENTECÔTE	RÔTI DE PORC SAUCE MAYONNAISE  OU BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	DAUBE DE BOEUF À LA PROVENÇALE  OU QUICHE AUX LÉGUMES DU SOLEIL	<b>LASAGNES SAUMON MSC ÉPINARDS</b>  OU LASAGNES BOLOGNAISE
	<b>POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA</b>  <b>CAROTTES LOCALES</b>	BOULGHOUR  RATATOUILLE	SALADE VERTE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE  OU TARTE AU CHOCOLAT	MOUSSE DE FRUITS DU CHEF  OU CRÈME DESSERT CHOCOLAT	<b>CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX</b>  OU YAOURT AROMATISÉ