

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Menu Collégien et Lycéen Stanislas

Lundi 03/11/2025	Mardi 04/11/2025	Mercredi 05/11/2025	Jeudi 06/11/2025	Vendredi 07/11/2025	Samedi 08/11/2025	Dimanche 09/11/2025
E N T R É E S						
BETTERAVES ET MAIS <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes râpées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Acras de morue <i>Poissons, Gluten</i>	Chou rouge <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade d'agrumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Champignons à la crème persillée <i>Lait</i>	
Chou blanc <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Lentilles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	SALADE DE POIS CHICHES ET TOMATE <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Concombre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade de riz à l'espagnole (riz, chorizo, poivrons) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Courgettes râpées sauce fromage blanc menthe <i>Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	
SALADE VERTE AUX CROUTONS <i>Gluten, Lait</i>	Macédoine <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade d'endives <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Poireaux vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	SALADE VERTE AUX CROUTONS <i>Gluten, Lait</i>	Salade de pommes de terre à l'échalote <i>Moutarde, Sulfites</i>	
Taboulé <i>Gluten</i>	SALADE VERTE AUX CROUTONS <i>Gluten, Lait</i>	SALADE VERTE AUX CROUTONS <i>Gluten, Lait</i>	SALADE VERTE AUX CROUTONS <i>Gluten, Lait</i>	Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	SALADE VERTE AUX CROUTONS <i>Gluten, Lait</i>	
P L A T S						
Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale <i>Gluten, Lait</i>	Sauté porc sauce paprika <i>Gluten</i>	Emincé de dinde LR au jus <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Omelette <i>Oeufs, Lait</i>	Cordon bleu de vollaile <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Chipolatas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
Sauté de boeuf CHAR sauce olives <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gratin de pommes de terre, épinards et raclette <i>Lait</i>	Hoki PMD crumble moutarde <i>Poissons, Gluten, Fruits à coque, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Hachis parmentier au boeuf <i>Gluten, Lait</i>	Dés colin d'Alaska PMD sauce curry <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</i>	Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale <i>Gluten, Lait</i>	



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

G A R N I T U R E S

Blé pilaf <i>Gluten</i>	Brocolis en persillade <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mélange 5 céréales <i>Gluten, Soja</i>	Epinards en branche <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Boulgour <i>Gluten</i>	Chou fleur à la sauce béchamel <i>Gluten, Lait</i>
Petits pois à l'étuvé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Poêlée forestière <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes de terre <i>Lait</i>	Salsifis persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gratin dauphinois <i>Lait</i>
Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>					

P R O D U I T S L A I T I E R S

Fromage frais fraidou <i>Lait</i>	Fromage Petit moule <i>Lait</i>	Fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>	Fromage mini Babybel <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>	Fromage frais Saint bricet <i>Lait</i>
Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>

D E S S E R T S

Compote tous fruits allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote tous fruits allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote tous fruits allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote tous fruits allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote tous fruits allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote tous fruits allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Fromage blanc <i>Lait</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>	Dessert lacté gélifié saveur vanille <i>Lait</i>
Mousse au chocolat au lait <i>Lait</i>	Tarte au flan DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Paris-Brest DCG <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Gâteau Basque DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Tarte aux pommes <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Menu fait par une Diététicienne- Nutritionniste



LE PLAISIR DE BIEN MANGER