

# Au menu cette semaine - Déjeuner



MERCREDI | 04  
Jan

**Rillettes à la sardine**



Salade verte

**Croziflette**

Semoule à  
la mexicaine



**Crozets**

Navets braisés

**Yaourt nature sucré**

Edam

Yaourt nature

**Corbeille de fruits**



Crème aux œufs à la  
vanille



LA GOURMANDE  
GALETTE DU CHEF

JEUDI | 05  
Jan

**Potage de légumes  
mijotés**

Coquillettes  
sauce cocktail

**Omelette aux  
fines herbes**



Filet de lieu  
sauce crème citron

**Purée de pommes de  
terre**

Carottes rondelles

**Tomme blanche**

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

**Corbeille de fruits**



Galette des  
rois frangipane

**LE JOUR DU**

VENDREDI | 06  
Jan

**Duo de betterave  
et tomate**

Chou-fleur vinaigrette

**Colin à l'italienne**

Dhal de lentilles  
vertes et riz



**Petits pois**

Riz créole

**Cotentin**

Montboissier

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Compote pommes  
abricots Bio

Corbeille de fruits



Signature  
Elior

Végétarien

Verger  
EcoRespon

Spécialité  
du chef

Nouveauté

Ce menu est cuisiné par  
le chef Mr BERTHEAUME Olivier  
et son équipe

**Collège Saint Michel des Batig**

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 09  
Jan

## Salade verte

Carottes râpées  
vinaigrette

## Spaghetti houmous végétarien

Calamars à l'américaine

Spaghetti


Brocolis saveur du jardin

## Montboissier

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

## Mousse chocolat au lait

Corbeille de fruits 

MARDI | 10  
Jan

## Potage à la tomate

Pâté de foie

## Sauté de bœuf à la cannelle

Carré de porc  
fumé sauce barbecue

## Haricots verts flageolets

Riz créole

## Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

## Corbeille de fruits


Beignet chocolat  
noisette

MERCREDI | 11  
Jan


## Salade alsacienne

Chou-fleur sauce aurore

## Cuisse de poulet à la crème

Blanquette de  
colin sauce pomme 

## Carottes Bio à la ciboulette


Pommes de  
terre vapeur 

## Fromage blanc

Montboissier

Yaourt nature

## Tiramisu caramel beurre salé


Corbeille de fruits 

JEUDI | 12  
Jan

## Taboulé aux petits légumes marinés

Coleslaw

## Nuggets de volaille

Pépinettes  
végétarienne 

## Epinards à la béchamel


Pépinettes

## Yaourt nature sucré

Camembert

Yaourt nature

## Corbeille de fruits


Flan pâtissier 

VENDREDI | 13  
Jan

## Verrine de carottes et chips de betterave

Friand au fromage

## Filet de lieu sauce crème ciboulette

Riz à la mexicaine 

## Riz créole

Navets saveur orientale


## Fraidou

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

## Œufs à la neige

Corbeille de fruits 



Végétarien



Verger  
EcoRespon



Origine  
France



Pêche  
responsabl



Produits  
locaux



Nouveauté



Spécialité  
du chef



Ce menu est cuisiné par  
le chef Mr BERTHEAUME Olivier  
et son équipe

ège Saint Michel des Batig

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine


# Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 16  
Jan

**Potage de légumes mijotés**

Salade douceur

**Sauté de porc à l'ananas** 

Quenelles de brochet franc comtoises


**Brocolis**

Purée de pommes de terre

**Bûchette mi-chèvre**

Yaourt nature sucré


Yaourt nature

**Corbeille de fruits** 


Crème dessert au caramel

MARDI | 17  
Jan

**Œufs durs mayonnaise**

Riz sauce mimorave 

**Merguez**

Semoule à la mexicaine 

**Chou-fleur en gratin**

Semoule berbère

**Yaourt nature sucré**

Mimolette

Yaourt nature

Crème exotique


Corbeille de fruits 

MERCREDI | 18  
Jan

**Concombre vinaigrette**

Carottes râpées vinaigrette

**Tagliatelle carbonara**

Saumonette sauce poivre vert 


**Tagliatelle**


Haricots verts persillade

**Yaourt aromatisé**

Camembert

Yaourt nature

**Cookie à la noisette** 

Corbeille de fruits 

JEUDI | 19  
Jan

**Caviar de betteraves**

Pâté de foie

**Paupiette de veau sauce champignon**

Crêpe fromage


**Boulgour pilaf**

Brunoise de légumes

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

**Corbeille de fruits** 


Mousse menthe chocolat


VENDREDI | 20  
Jan

**Salade verte**

Friand au fromage

**Dahl de lentilles corail et pommes de** 

Pavé de colin à l'oseille 

Pommes de terre vapeur 


Epinards à la béchamel

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

**Crème caramel**

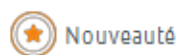
Corbeille de fruits 



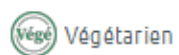
Origine France



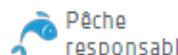
Verger EcoRespon



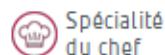
Nouveauté



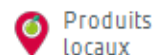
Végétarien



Pêche responsable



Spécialité du chef



Produits locaux



Ce menu est cuisiné par le chef Mr BERTHEAUME Olivier et son équipe

lège Saint Michel des Batig

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 23  
Jan

Chou blanc  
sauce échalote  
Bouillon de légumes  
aux vermicelles

Grillade de  
porc aux herbes 

Poissonnette


Petits pois

Riz créole

Yaourt nature sucré

Saint-Paulin

Yaourt nature


Corbeille de fruits 


Compote de pommes

MARDI | 24  
Jan

Salade verte aux noix

Chou-fleur vinaigrette

Penne végété haricots  
paprika coco 

Omelette aux  
fines herbes 

Penne


Navets saveur du midi

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Fromage frais aux fruits

Corbeille de fruits 

MERCREDI | 25  
Jan

Céleri rémoulade

Boullgour à l'oriental

Rôti de dinde au jus

Beignet calamar

Polenta au beurre


Epinards à la béchamel

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Mousse aux  
Petits Beurre


Corbeille de fruits 



LE NOUVEL AN  
LUNAIRE DU CHEF

JEUDI | 26  
Jan

Salade verte

Wrap coleslaw 

Nems au poulet

Beignet calamar

Soja sauté


Riz asiatique

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Yaourt nature

Tapioca et mangue 

Corbeille de fruits 




LE NOUVEL AN  
LUNAIRE DU CHEF

VENDREDI | 27  
Jan

Salade thaï croquante

Chou rouge  
sauce mangue

Filet de dorade  
sauce crevette 

Cuisse de poulet  
au lait de coco

Chop suey de légumes

Spaghetti Cambodge

Montboissier

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Corbeille de fruits 

Smoothie au lait de coco



Label  
Rouge



Verger  
EcoRespon



Végé  
Végétarien



Nouveauté



Spécialité  
du chef



Pêche  
responsabl

Ce menu est cuisiné par  
le chef Mr BERTHEAUME Olivier  
et son équipe


Collège Saint Michel des Batig

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 30  
Jan

**Penne sauce  
cocotte**   
Potage Dubarry

**Brandade de morue**

Cordon bleu


**Epinards branche indi**

Purée de pommes de  
terre

**Yaourt nature sucré**

Edam

Yaourt nature

**Corbeille de fruits** 

Beignet chocolat  
noisette

MARDI | 31  
Jan

**Carottes râpées  
vinaigrette**

Haricots verts au maïs

**Chorizette de porc**

Semoule à l'indienne 


**Semoule aux  
pois chiches**  
Choux de Bruxelles  
aux lardons

**Cotentin**


Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Crème citron

Corbeille de fruits 

MERCREDI | 01  
Fev

**Mélange salade  
noix et pommes**  
Salade de riz  
vinaigrette agrumes 

**Poulet pilao** 

Coquille de poisson  
sauce aurore


**Chou-fleur et pommes  
de terre**

Purée de potiron  
et pomme de terre

Tomme blanche

Yaourt nature

**Mousse menthe  
chocolat**


Corbeille de fruits 



JEUDI | 02  
Fev

**Chou rouge  
sauce mangue**

Rillettes de porc

**Sauté de bœuf  
mironton** 

Crêpe fromage

**Poêlée du jardin**


Coquillettes

**Brie**

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

**Crêpe chocolat**


Corbeille de fruits 

**LE JOUR DU** 

VENDREDI | 03  
Fev

**Potage de légumes  
mijotés**

Salade verte

**Riz à l'andalouse** 

Colin aux condiments

Riz créole

Carottes infusion  
colombo

**Mimolette**

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

**Corbeille de fruits** 


Namoura Liban



 Nouveauté

 Verger  
EcoRespon

 Végétarien

 Spécialité  
du chef

 Label  
Rouge

Ce menu est cuisiné par  
le chef Mr BERTHEAUME Olivier  
et son équipe

**Collège Saint Michel des Batig**

**elior** 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine


# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 06  
Fev

Coleslaw

Taboulé aux petits  
légumes marinés

**Braisé de  
paleron au jus**

Nuggets de poisson 


**Purée de pommes de  
terre**

Petits pois

Camembert

Yaourt nature sucré

Yaourt nature


**Corbeille de fruits** 


Liégeois au chocolat

MARDI | 07  
Fev

**Chou blanc vinaigrette**

Friand au fromage

**Cuisse de poulet à  
l'ananas** 

Boulgour tandoori 

**Navets saveur  
orientale**


Boulgour pilaf

**Yaourt nature sucré**

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature

**Madeleine géante**


Corbeille de fruits 

MERCREDI | 08  
Fev

Potage de légumes

Céleri rémoulade  
aux pommes

**Echine de porc confit**

Gratin de la mer 


**Carottes béchamel**

Haricots blancs  
à la tomate

**Saint-Paulin**

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

**Corbeille de fruits** 

Entremets au  
caramel et pêche


**LE JOUR DU** 

JEUDI | 09  
Fev

Pain de légumes

Saucisson à l'ail fumé

**Spaghetti houmous  
végétarien** 

Omelette au fromage 

Spaghetti


Haricots verts  
chapelure pizza

**Yaourt nature sucré**

Mimolette

Yaourt nature


Maïzena chocolat

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 10  
Fev

**Carottes râpées  
vinaigrette**

Salade de pois chiches

**Saumonette  
sauce citron** 

Poulet sauce  
Montboissier

**Semoule berbère**

Céleri béchamel


**Tomme blanche**

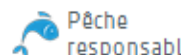
Fraidou

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Fromage frais aux fruits

Corbeille de fruits 



Pêche  
responsabl



Verger  
EcoRespon



Origine  
France



Végé  
Végétarien



Poisson  
frais



Ce menu est cuisiné par  
le chef Mr BERTHEAUME Olivier  
et son équipe

**Collège Saint Michel des Batig**


elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine


# Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 13  
Fev

**Salade de pomme  
de terre sauce tartar** 

Salade verte

**Sauté de volaille  
sauce curry**  
Boullgour à la  
cantonaise 


**Chou-fleur en gratin**


Boullgour pilaf

Fraidou

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

**Corbeille de fruits** 

Crème aux œufs à la  
vanille 

MARDI | 14  
Fev

**Carottes râpées  
vinaigrette**  
Betterave vinaigrette  
agrumes

**Chipolatas**

Beignet calamar

**Riz créole**


Petits pois

**Yaourt nature sucré**

Tomme grise

Yaourt nature

**Compote de pommes**


Corbeille de fruits 

MERCREDI | 15  
Fev

**Œufs durs mayonnaise**

Pâté de foie

**Faux-filet**

Steak haché  
sauce poivre 

Torsade


Duo de haricots  
verts et haricots beurres

**Mimolette**

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

**Tarte amandine poires**

Corbeille de fruits 

JEUDI | 16  
Fev

**Chou-fleur vinaigrette**

Coquillettes  
sauce cocktail

**Roti de veau  
farci à l'estragon**  
Blanquette de  
colin sauce safran 


**Carottes béchamel**


Frite steakhouse

**Yaourt aromatisé**

Brie

Yaourt nature

**Cake vanille** 

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 17  
Fev

**Potage de légumes  
mijotés**

Salade brie raisins

**Filet de colin  
meunière et citron**

Poulet yassa

Semoule aux épices

Légumes de couscous

Saint-Paulin






Yaourt nature sucré

Yaourt nature

**Corbeille de fruits** 

Tarte aux pommes Bio



 Nouveauté  Végétarien  Verger  
EcoRespon  Spécialité  
du chef  Origine  
France  Pêche  
responsabl

Ce menu est cuisiné par  
le chef Mr BERTHEAUME Olivier  
et son équipe

Collège Saint Michel des Batig


elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner

## LE JOUR DU

LUNDI | 20  
Fev

**Chou rouge  
aux pommes**  
Penne sauce  
normande 

Chou-fleur vinaigrette

**Sauté de porc  
sauce pamplemousse**

Crêpe fromage

**Riz créole**

Céleri béchamel

**Fondu Président**


Gouda

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

**Crème chocolat**

MARDI | 21  
Fev


**Velouté carotte  
coco curcuma** 

Chou blanc vinaigrette

Friand au fromage

**Dahl de lentilles  
corail et pommes de** 

Poulet sauce curry


Pommes de  
terre vapeur   
Haricots verts  
saveur orientale

**Yaourt nature sucré**

Petit moulé

Montboissier


Yaourt nature

**Corbeille de fruits** 

MERCREDI | 22  
Fev

**Coquillettes  
sauce cocktail**  
Mélange salade  
noix et pommes  
Betterave à la  
vinaigrette

**Cordon bleu**

Semoule aux  
lentilles et maïs 

**Epinards à la  
béchamel**


Semoule fine

**Saint-Paulin**

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature

**Corbeille de fruits** 


JEUDI | 23  
Fev

**Dips carottes  
sauce aneth**

Potage à la paysanne

Salade de pommes  
de terre au curry

**Langue de bœuf sauce  
tomate**

Nuggets de poisson 

**Petits pois**


Riz de grand-mère

**Yaourt nature sucré**

Cotentin

Saint-Paulin

Yaourt nature

**Gâteau au yaourt** 

VENDREDI | 24  
Fev

**Salade verte**

Taboulé aux petits  
légumes marinés  
Bouillon de légumes  
aux vermicelles

**Hachis de  
poisson Pascal** 

Rôti de dinde  
au cour-bouillon

Purée de pommes de  
terre

Carottes infusion  
colombo

**Tomme blanche**

Yaourt nature sucré

Fraidou

Yaourt nature

**Compote de pommes**



Nouveauté



Verger  
EcoRespon



Signature  
Elior



Végé  
Végétarien



Produits  
locaux



Pêche  
responsabl



Spécialité  
du chef

**ège Saint Michel des Batig**

Ce menu est cuisiné par  
le chef Mr BERTHEAUME Olivier  
et son équipe


elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 27  
Fev

**Salade de riz  
vinaigrette agrumes** 

Caviar de betteraves

Chou blanc vinaigrette

**Sauté de bœuf  
aux carottes**

Poissonnette

**Navets braisés**


Semoule aux  
pois chiches

**Yaourt nature sucré**

Petit moulé

Brie

Yaourt nature

**Corbeille de fruits** 

MARDI | 28  
Fev

**Coleslaw**

Soupe à l'oignon

Pâté de foie

**Poulet sauce  
Montboissier**

Gratin de la mer 

**Purée de pommes de  
terre**

Julienne de légumes

**Bûchette mi-chèvre**

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

**Crème caramel**


MERCREDI | 01  
Mar

**Endives vinaigrette  
caramel**

Taboulé aux petits  
légumes marinés

Chou-fleur sauce aurore

**Jambon blanc**

Coquillettes et achard  
de légumes 

**Coquillettes**

Petits pois carottes

**Edam**

Fromy

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

**Compote de pommes**

**LE JOUR DU** 

JEUDI | 02  
Mar

**Potage de légumes  
mijotés**

Salade verte

Pain de légumes

**Boulgour à la  
cantonaise** 

Nuggets de volaille

Boulgour pilaf


Epinards branche indi

**Cotentin**

Tomme blanche


Yaourt nature sucré

Yaourt nature


**Corbeille de fruits** 


VENDREDI | 03  
Mar

**Céleri rémoulade  
aux pommes**

Salade de pomme  
de terre sauce tartare 

Potage Musard

**Saumonette  
sauce citron** 

Omelette au fromage 

**Carottes béchamel**


Riz créole

**Yaourt nature sucré**

Pavé 1/2 sel

Saint-Paulin

Yaourt nature

**Cake à l'orange** 



Nouveauté



Verger  
EcoRespon



Poisson  
frais



Végétarien



Spécialité  
du chef



Pêche  
responsabl

Ce menu est cuisiné par  
le chef Mr BERTHEAUME Olivier  
et son équipe

**Collège Saint Michel des Batig**

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine