

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 04
Sep

Œufs durs mayonnaise

Salade de pommes
de terre au curry

Saucisse de Toulouse

Riz à la mexicaine 

Riz créole

Julienne de légumes
saveur orientale

Yaourt nature sucré

Camembert

Yaourt nature

Corbeille de fruits 

Œufs à la neige

MARDI | 05
Sep

Salade verte au maïs

Coquillettes sauce cocktail

Semoule tandoori 

Steak haché
sauce poivre 

Pommes de terre sautées

Petits pois

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Eclair au chocolat

Corbeille de fruits 

MERCREDI | 06
Sep

Salade bar crudités

Poulet sauce poulette 

Pépinettes
végétarienne 

Haricots verts

Lentilles blondes au jus

Yaourt aromatisé

Saint-Paulin

Yaourt nature

Corbeille de fruits 

Crème aux œufs à la
vanille 

 LA SAVOUREUSE
BIENVENUE DU CHEF

JEUDI | 07
Sep

**Carottes râpées
vinaigrette**

Taboulé

Penne bolognaise 

Penne à l'arrabiata 

Penne

Haricots verts

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Corbeille de fruits 

Barre bretonne

VENDREDI | 08
Sep

**Salade composée
aux noix**

Macédoine à la
mayonnaise

Beignet de poisson 

Boullgour à l'andalouse 

**Courgettes
saveur du midi**

Boullgour pilaf

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Corbeille de fruits 

Timbaline vanille chocolat



 Végétarien

 Verger
EcoRespon

 Origine
France

 Label
Rouge

 Spécialité
du chef

 Durable

 Pêche
responsabl

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

LE JOUR DU 

LUNDI | 11
Sep

Salade verte aux agrumes

Tomate et maïs

Brandade de morue

Grillade de
porc aux herbes 

Purée de pommes de terre

Petits pois

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Yaourt nature

Corbeille de fruits 

Compote de pommes

MARDI | 12
Sep

Chou blanc vinaigrette

Pâté de foie

Paëlla poulet 

Omelette aux
champignons 

Riz créole

Carottes berbères

Mimolette

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Tarte pommes noix

Corbeille de fruits 

MERCREDI | 13
Sep

Salade bar cuidités

**Emincé de bœuf aux
oignons** 

Semoule à
la cantonaise 

Ratatouille et semoule

Semoule berbère

Yaourt aromatisé

Vache qui rit

Yaourt nature

Bâtonnet glace vanille

Corbeille de fruits 

JEUDI | 14
Sep

Salade verte

Céleri rémoulade

Nuggets de volaille

Blanquette de
colin sauce safran 

Epinards à la béchamel

Blé à la tomate

Brie

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Corbeille de fruits 

Mousse au cacao

VENDREDI | 15
Sep

Croquant de salade

Concombre au maïs

**Spaghetti houmous
végétarien** 

Spaghetti à la carbonara

Spaghetti

Tomates au four

Fraidou

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Corbeille de fruits 

Crème dessert à la vanille



Label
Rouge



Verger
EcoRespon



Poisson
frais



Végétarien



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 | 18
Sep

Saucisson à l'ail fumé

Salade verte au maïs

Poissonnette

Pépinettes
végétarienne 

Pépinettes

Haricots verts à la tomate

Yaourt nature sucré

Camembert

Yaourt nature

Corbeille de fruits

Compote pommes Bio

MARDI | 19
Sep

Chou rouge sauce mangue

Salade de haricots verts

Roti de porc à la normande

Crêpe fromage

Petits pois

Riz créole

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Tarte aux pommes Bio

Corbeille de fruits 

MERCREDI | 20
Sep

Salade bar cuidités

Tacos mexicains au boeuf

Salade boulgour
au chèvre 

Salade verte

Boulgour à la canarienne

Piperade

Tomme blanche

Fromy

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Mousse chocolat au lait

Corbeille de fruits 

JEUDI | 21
Sep

Carottes râpées vinaigrette

Houmous de haricots
blancs au curry

Omelette du randonneur

Pizza au fromage

Courgettes savour du midi

Purée de pommes de terre

Salade verte

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Riz au lait

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 22
Sep

Salade hollandaise

Œufs durs mayonnaise

Blanquette de la mer aux légumes

Sauté de poulet
à la citronnelle 

Semoule berbère

Julienne de légumes

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Yaourt nature

Compote pommes Bio

Corbeille de fruits 



Végétarien



Verger
EcoRespon



Label
Rouge



Durable



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 | 25
Sep

**Céleri rémoulade
aux pommes**

Pâté de foie

**Emincé de dinde
à l'italienne**

Parmentier lentilles
corail pommes de terre

**Purée de pommes de
terre**

Côtes de blettes
arrabbiata

Camembert

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Mousse chocolat au lait

Corbeille de fruits



MARDI | 26
Sep

Croquant de salade

Salade de riz
vinaigrette agrumes

Chorizette de porc

Couscous végétarien

Piperade

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature

Cone glace
vanille-chocolat

Corbeille de fruits



MERCREDI | 27
Sep

Salade bar crudités

**Emincé de bœuf
poivrons et courgettes**

Omelette à l'emmental

Torsade

Epinards à la béchamel

Mimolette

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Corbeille de fruits

Compote pêches
cookies citron chocolat



LE JOUR DU

JEUDI | 28
Sep

Duo de crudités

Salade de pommes
de terre au curry

Riz à l'indienne

Hot-dog

Pommes frites

Courgettes chapelure
Antilles

Salade verte

Yaourt nature sucré

Brie

Yaourt nature

Mousse au pain d'épices

Corbeille de fruits



VENDREDI | 29
Sep

**Taboulé aux petits
légumes marinés**

Chou-fleur vinaigrette

Stick de poisson pané

Pépinettes flageolets
tomates curry

Carottes berbères

Blé et julienne de légumes

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Corbeille de fruits

Crème dessert au caramel



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 | 02
Oct

Betteraves

Pain de légumes

Penne à l'andalouse

Penne all'amatriciana

Penne

Duo de haricots
verts et haricots beurres

Yaourt nature sucré

Fraidou

Yaourt nature

Corbeille de fruits

Beignet chocolat noisette

MARDI | 03
Oct

Salade de haricots verts

Pâté de campagne

Cuisse de poulet à la crème

Boullgour à la
cantonnaise 

Navets saveur du midi

Boullgour pilaf

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Madeleine

Corbeille de fruits 

MERCREDI | 04
Oct

Carottes râpées

Salade de blé vinaigrette

Galopin de veau sauce moutarde

Omelette aux
champignons 

Purée de pois cassés

Carottes Vichy 

Yaourt nature sucré

Fromy

Yaourt nature

Corbeille de fruits

Œufs à la neige

JEUDI | 05
Oct

Salade colombienne

Roulade aux olives

Palette de porc sauce diable

Riz achard de légumes 

Chou-fleur persillés

Riz créole

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Compotée pommes
spéculoos

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 06
Oct

Coquillettes sauce cocktail

Potage Musard

Brandade de poisson

Nuggets de volaille

Purée de pommes de terre

Petits pois

Brie

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Flan chocolat

Corbeille de fruits 



Végétarien



Verger
EcoRespon



Origine
France



Produits
locaux



Durable



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 MARATHON
DES SAVEURS

LUNDI | 09
Oct

Œufs durs mayonnaise

Salade verte aux agrumes

Steak haché sauce poivre



Blanquette de saumon



Riz créole

Méli-Mélo caldoche

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Liégeois à la vanille

Corbeille de fruits



LE MARATHON
DES SAVEURS

MARDI | 10
Oct

Soupe miso



Courgettes sauce mangue

Samossa de légumes

Côte de porc
sauce pamplemousse

Nouilles

Chop suey de légumes

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature

Corbeille de fruits



Mousse à la framboise



LE MARATHON
DES SAVEURS

MERCREDI | 11
Oct

Salade verte aux noix

Rillettes à la sardine



Saucisse Francfort fumée

Pizza aux 3 fromages

Haricots verts saveur du midi

Pommes boulangères

Salade verte

Yaourt aromatisé

Vache qui rit

Yaourt nature

Gâteau intense au chocolat



Corbeille de fruits



LE MARATHON
DES SAVEURS

JEUDI | 12
Oct

Chou blanc aux épices

Houmous de lentilles
corail au cumin

Couscous végétarien



Poulet yassa

Semoule berbère

Légumes de couscous

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Crème aux œufs à la vanille



Corbeille de fruits



LE MARATHON
DES SAVEURS

VENDREDI | 13
Oct

Dips de carottes sauce ail

Salade colombienne

Nuggets de poisson



Carré de porc
fumé sauce barbecue

Duo de courgettes et poivrons

Riz au maïs

Mimolette

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Bâtonnet glace vanille

Corbeille de fruits



Pêche
responsable



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



Signature
Elior



Végétarien

Collège 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 | 16
Oct

Concombre vinaigrette

Salade de riz

Coquillette à la bolognaise

Coquillettes
légumes aux épices



Coquillettes

Petits pois

Yaourt nature sucré

Camembert

Yaourt nature

Corbeille de fruits



Yaourt aux fruits

MARDI | 17
Oct

Céleri rémoulade

Potage à la paysanne

Jambon braisé

Parmentier lentilles
corail pommes de terre

Carottes infusion colombo

Purée de pommes de terre

Emmental

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Riz au lait caramel et craquant chocolat

Corbeille de fruits



MERCREDI | 18
Oct

Salade bar crudités

Rôti de dinde sauce forestière

Œufs brouillés
à la basquaise



Navets saveur du midi

Haricots blancs
à la tomate

Yaourt nature sucré

Mimolette

Yaourt nature

Corbeille de fruits



Mousse chocolat au lait

LE JOUR DU

JEUDI | 19
Oct

Salade verte

Penne sauce cocotte



Semoule à la cantonaise



Saucisse fumée

Semoule berbère

Julienne de légumes

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Gaufre de liège nature

Corbeille de fruits



VENDREDI | 20
Oct

Potage cultivateur

Pâté de foie

Paupiette du pêcheur sauce crème de persil

Poulet sauce curry

Chou-fleur en gratin

Semoule aux
petits légumes

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Liégeois au chocolat

Corbeille de fruits



Durable



Végétarien



Verger
EcoRespon



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 | 23
Oct

**Carottes râpées
vinaigrette**

Potage de légumes

Salade verte au surimi

**Spaghetti houmous
végétarien** 

Nuggets de poisson 

Spaghetti

Haricots verts

Fondu Président

Brie

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Compote de pommes

Mousse au pain d'épices

MARDI | 24
Oct

**Salade composée
aux noix**

Pain de légumes

Betterave vinaigrette
agrumes

roti de porc cocotte

Croustillant aux légumes

Petits pois

Semoule berbère

Bûchette mi-chèvre

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Gâteau au yaourt 

Crème citron

MERCREDI | 25
Oct

**Salade de pommes
de terre au curry**

Chou-fleur vinaigrette

Endives vinaigrette
caramel

**Oeufs durs
sauce fromagère** 

Lasagne bolognaise 

Fondue de poireaux

Macaroni

Yaourt aromatisé

Vache qui rit

Camembert

Yaourt nature

Corbeille de fruits 

Verrine tout
pommes et caramel

JEUDI | 26
Oct

Rillettes à la sardine 

Salade carotte
betterave kiwi
Houmous de pois
cassés à la menthe

**Riz au Colombo
de volaille** 

Crêpe fromage

Riz de grand-mère

Gratin aux épinards

Saint-Paulin

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Corbeille de fruits 

Namoura Liban

VENDREDI | 27
Oct

Salade colombienne

Coquillettes sauce cocktail

Potage de légumes

**Saumonette
sauce citron** 

Dahl de lentilles
corail et pommes de terre

**Purée de pommes de
terre**

Courgettes
saveur orientale

Tomme blanche

Fraidou

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Crème caramel

Compote de pommes



Végétarien



Pêche
responsable



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



Signature
Elior



Durable

Collège 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

LE JOUR DU 

LUNDI | 30
Oct

Raita pomme céleri

Poireaux vinaigrette

Œufs durs salsa

Riz achard de légumes



Saucisse Francfort fumée

Riz créole

Poêlée du jardin

Petit moulé

Camembert

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Flan vanille caramel

MARDI | 31
Oct

Rémoulade mystère

Pain de potiron
sauce aneth

Potage paysan

Poulet sauce couleur orange

Pizza margherita



Carottes berbères

Pommes grenailles
aux épices

Salade verte

Mimolette

Fraidou

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

Cake à l'orange



MERCREDI | 01
Nov

Potage aux courgettes

Pamplemousse en salade

Chou-fleur sauce aurore

Boulettes au veau sauce poivrade

Pépinettes végé
lentilles curry



Lentilles

Purée de potiron

Yaourt aromatisé

Gouda

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Yaourt nature

Corbeille de fruits



JEUDI | 02
Nov

Salade verte

Macédoine à la vinaigrette

Pâté de foie

Coquille sauce fromagère au jambon



Coquillettes tandoori



Coquillettes

Petits pois

Brie

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Yaourt nature

Compote de pommes

VENDREDI | 03
Nov

Taboulé aux petits légumes marinés

Chou rouge vinaigrette

Bouillon de légumes
aux vermicelles

Beignet calamar

Œufs gratinés au thym
et aux oignons



Epinards à la béchamel

Polenta au beurre

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature

Corbeille de fruits



Végétarien



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



Durable



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