

Au menu du Lundi 22 Avril au Vendredi 26 Avril

Collège Saint Michel des Batig



LUNDI 22 Avr	MARDI 23 Avr	MERCREDI 24 Avr	JEUDI 25 Avr	VENREDI 26 Avr
Salade verte	Chou blanc vinaigré	Salade bar crudités	Iceberg et noix	Salade de lentilles Bio terroir
Betterave vinaigrée	Pâté de foie	Carottes Bio râpées	Pâté de campagne	Crudités râpées aux épices
Poulet sauce champignons	Beignet calamar	Boulettes d'agneau	Cordon bleu	Tortilla fines herbes
Acras à la morue	Merguez locales	Semoule méditerranéenne	Friand au fromage	Poissonnette sauce tartare
Pommes frites	Coquillettes saveur orientale	Légumes de couscous	Riz créole	Torti
Poêlée du jardin	Epinards à la béchamel	Semoule berbère	Ratatouille	Brunoise de légumes
Camembert	Yaourt nature sucré	Rondelé ail fines herbes	Brie	Mimolette
Yaourt nature sucré	Fraidou	Yaourt nature sucré	Yaourt nature	Yaourt nature sucré
Beignet chocolat noisette	Compote pommes	Mousse chocolat au lait	Cake aux fruits	Crème dessert à la vanille
Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits

Nouvelle recette

Produit local

Plat végétarien

Le nutri-score prend en compte :
 -Les nutriments et aliments à favoriser : fibres, protéines, fruits et légumes
 -Les nutriments à limiter : énergie, acides gras saturés, sucres, sel
 Et permet ainsi de classer la recette selon 5 couleurs et lettres, A étant la recette classée le plus favorablement et E la moins favorable.



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Ta**
apptable.elior.com
 Téléchargez dans l'App Store
 DISPONIBLE sur Google



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

Au menu du Lundi 29 Avril au Vendredi 03 Mai

Collège Saint Michel des Batig

LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI 29 Avr	MARDI 30 Avr		JEUDI 02 Mai	VENDREDI 03 Mai
Chou rouge aux pommes	Bouillon de légumes		Salade verte	Carottes râpées vinaigrette
Croissant aux champignons	Salade bar crudités			Houmous de pois cassés à la menthe
Penne à l'arrabiata	Blanquette de colin		Coquille sauce fromage	Beignet de poisson
Rissole de veau sauce tomate	Riz à l'indienne		Coquillettes et achard de légu	Œufs frites à l'américaine
Chou-fleur persillés	Semoule berbère		Coquillettes	Gratin aux épinards
Purée de pommes de terre	Blettes au gratin sauce béchamel		Julienne de légumes	Purée de pommes de terre
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré		Bûchette mi-chèvre	Brie
Brie	Camembert		Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré
Compote pommes abricots	Crème dessert vanille Bio		Fruits	Crêpe au sucre
Fruits	Fruits		Barre bretonne	Fruits

Plat végétarien

Pêche responsable

Plat durable

Le nutri-score prend en compte :
 -Les nutriments et aliments à favoriser : fibres, protéines, fruits et légumes
 -Les nutriments à limiter : énergie, acides gras saturés, sucres, sel
 Et permet ainsi de classer la recette selon 5 couleurs et lettres, **A** étant la recette classée la plus favorablement et **E** la moins favorable.



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Ta**
apptable.elior.com



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

Au menu du Lundi 06 Mai au Vendredi 10 Mai

Collège Saint Michel des Batig

LUNDI 06 Mai	MARDI 07 Mai			
Salade brie raisins 	Endives vinaigrette 			
Salade de riz <i>riz, haricot rouge,</i> 				
Torti végétariennes I  	Haut de cuisse de poulet basquai 			
	Crêpe aux champignons 			
Navets saveur orientale 	Fondue de poireaux 			
	Riz Bio à la sauce tomate 			
Coulommiers 	Brie 			
	Yaourt nature sucré 			
Compote pommes 	Crumble aux pommes  			
Kiwi Bio <i>Plat BIO</i> 	Fruits 			
 Plat végétarien	 Spécialité du chef			

Le nutri-score prend en compte :
 -Les nutriments et aliments à favoriser : fibres, protéines, fruits et légumes
 -Les nutriments à limiter : énergie, acides gras saturés, sucres, sel
 Et permet ainsi de classer la recette selon 5 couleurs et lettres, A étant la recette classée la plus favorablement et E la moins favorable.

Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Ta**

apptable.elior.com

Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE sur Google



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

Au menu du Lundi 13 Mai au Vendredi 17 Mai

Collège Saint Michel des Batig

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN			 LA MI-TEMPS DES GOURMANDS		
LUNDI	13	Mai	MARDI	14	Mai
MERCREDI	15	Mai	JEUDI	16	Mai
		VENDREDI			17
				Mai	
Concombre alpin  <hr/> Omelette nature   <hr/> Steak haché sauce poivre   <hr/> Poêlée du jardin  <hr/> Lentilles blondes au jus  <hr/> Saint-Paulin  <hr/> Yaourt nature sucré  <hr/> Barre bretonne caramel beurre sa  <hr/> Corbeille de fruits 	Salade hollandaise  <hr/> Salade de riz vinaigrette agru   <hr/> Penne sauce fromagère au j   <hr/> Penne rigate aux légumes de printem  <hr/> Penne  <hr/> Haricots verts à la provençale  <hr/> Fondu Président  <hr/> Yaourt nature sucré  <hr/> Mousse chocolat au lait  <hr/> Corbeille de fruits 	Taboulé aux petits légumes marinés  <hr/> Endives vinaigrette agrumes  <hr/> Haut de cuisse sauce USA  <hr/> Brandade de poisson   <hr/> Courgettes saveur du midi  <hr/> Purée de pommes de terre  <hr/> Yaourt nature sucré  <hr/> Gouda  <hr/> Corbeille de fruits   <hr/> Pêche à la crème 	Croquettes mozzarella  <hr/> Dips de carottes au fromage blanc écha  <hr/> Hot-dog  <hr/> Riz méditerranéen   <hr/> Riz créole  <hr/> Ratatouille  <hr/> Mimolette  <hr/> Yaourt nature sucré  <hr/> Gâteau au yaourt   <hr/> Corbeille de fruits  	Salade colombienne  <hr/> Salade verte aux noix  <hr/> Poissonnette sauce tartare  <hr/> Moules à la portugaise   <hr/> Boulgour pilaf  <hr/> Carottes persillées  <hr/> Yaourt nature sucré  <hr/> Petit moulé  <hr/> Corbeille de fruits   <hr/> Bâtonnet glace vanille 	

 Plat végétarien  Origine France

 Verger EcoRespon

 Nouvelle recette

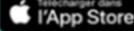
 Plat durable

 Spécialité du chef

 Poisson frais

Le nutri-score prend en compte :
 -Les nutriments et aliments à favoriser : fibres, protéines, fruits et légumes
 -Les nutriments à limiter : énergie, acides gras saturés, sucres, sel
 Et permet ainsi de classer la recette selon 5 couleurs et lettres, A étant la recette classée le plus favorablement et E la moins favorable.



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Ta**
apptable.elior.com  



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

Au menu du Lundi 20 Mai au Vendredi 24 Mai

Collège Saint Michel des Batig

MARDI 21 Mai	MERCREDI 22 Mai	JEUDI 23 Mai	VENDREDI 24 Mai
<p>Salade verte </p> <p>Salade de pommes de terre au curry </p> <p>Betterave vinaigrette </p> <p>Cordon bleu </p> <p>Semoule méditerranéenn </p> <p>Ratatouille </p> <p>Semoule berbère </p> <p>Fraidou </p> <p>Saint-Paulin </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Bâtonnet glace vanille </p> <p>Compote de pommes </p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Caviar de carottes miel cumin </p> <p>Pâté de foie </p> <p>Tomate ciboulette </p> <p>Riz, émincé de volaille sauce </p> <p>Fajitas aux légumes </p> <p>Riz créole </p> <p>Poêlée de celeris carottes champigno </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Gouda </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Crème exotique </p> <p>Pomme gourmande </p>	<p>Concombre alpin </p> <p>Cake au maïs </p> <p>Poireaux vinaigrette </p> <p>Jambon épaule sauce crème </p> <p>Omelette à l'emmental </p> <p>Petits pois </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Mimolette </p> <p>Fromage fouetté au sel de Guérande </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Flan pâtissier </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Crème chocolat </p>	<p>Coleslaw </p> <p>carotte, chou blanc</p> <p>Salade de riz </p> <p>riz, haricot rouge, Haricots verts en salade</p> <p>Saumonette sauce citron </p> <p>Fondant de courgette </p> <p>Coudes </p> <p>Courgettes saveur du jardin </p> <p>Brie </p> <p>Petit moulé ail et fines herbes </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Compote de pommes </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Mousse saveur crème brûlée </p>

Nouvelle recette

Plat végétarien

Verger EcoRespon

Plat durable

Pêche responsable

Le nutri-score prend en compte :
 -Les nutriments et aliments à favoriser : fibres, protéines, fruits et légumes
 -Les nutriments à limiter : énergie, acides gras saturés, sucres, sel
 Et permet ainsi de classer la recette selon 5 couleurs et lettres, A étant la recette classée le plus favorablement et E la moins favorable.



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Ta**
apptable.elior.com
 Téléchargez dans l'App Store ou Google Play



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