

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 04 au 10 septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Primavera Salade de pépinettes au surimi sauce Pitta Saucisson sec et condiments Tortilla sauce pimenté Œuf dur mayonnaise	Salade de maïs Concombres vinaigrette  Carotte & céleri à la coriandre Melon  Salami & condiments	Salade bar Crudités Potage Maison du jour 	Taboulé de courgette au vinaigre balsamique Chou rapé mayonnaise  Tomate vinaigrette  Crêpe au fromage Macédoine de légumes	Champignons à la grecque Betterave  Salade Caesar Carottes râpées vinaigrette  Tartine au chèvre
PLAT PROTIDIQUE	Cheeseburger  Fishburger	Saucisse chipolatas à la dijonnaise  Gratin de colin à la fondue de poireaux 	Pizza au fromage 	Cordon bleu Poisson pané	Boules de bœuf sauce tomate  Fallafels 
LÉGUME	Carottes Vichy 	Fondues de poireaux	Salade composée 	Duo de courgettes à la provençale 	Légumes en piperade
FÉCULENT	Frites	Purée de pommes de terre		Pomme de terre vapeur	Semoule
FROMAGE LAITAGE	Edam	Vache Qui Rit	Fromage de Chèvre	Mimolette 	Camembert
DESSERT	Beignet au chocolat Crème saveur chocolat Salade de fruits frais Ile flottante & crème anglaise Fruit de saison 	Compote de pomme Pastèque  Ananas rôti à la menthe et citron vert  Petits suisses sucrés Fruit de saison 	Dessert Bar Buffet de fruits de saison 	Cheesecake en verrine Cake aux pommes  Mousse au chocolat Délicatesse aux fruits Fruit de saison 	Brownie  Panacotta aux fruits Fromage blanc au miel Entremets à la noix de coco Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



EGALIM



VBF































VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 11 au 17 septembre 2023



	LUNDI	MARDI	Mercredi	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombres Bulgare  Macédoine de légumes Tortillas sauce guacamole Julienne de betterave au cumin  Salade mikado	Carottes râpée à la coriandre  Céleri rémoulade  Salade de pâtes au pesto rouge Chou rouge aux pommes  Saucisson sec & condiments	Salade bar Crudités Potage Maison du jour	Salade de riz Taboulé oriental Pastèque  Friand fromage Tomates vinaigrette 	Coleslaw  Rosettes cornichon Salade mexicaine Piémontaise Salade de lentilles
PLAT PROTIDIQUE	Lasagnes gratinées à la bolognaise  Lasagne saumon	Sauté de volaille au cidre  Colin sauce au cidre	Pain bagnat aux légumes  Kebab sauce pita	Burger de bœuf sauce au poivre  Steak de soja sauce au poivre 	Escalope viennoise Poisson meunière
LÉGUME	Petits pois à la française	Courgettes 	Salade composée 	Carottes persillées 	Brocolis 
FÉCULENT	Pâtes	Riz		Frites	Gratin dauphinois
FROMAGE LAITAGE	Emmental	Chanteneige	Gouda	Carré crème	Picon
DESSERT	Crème caramel Velouté aux fruits Salade de fruits frais Mousse au chocolat  Fruit de saison 	Marbré  Yaourt nature sucré Délicatesse au miel Liégeois à la vanille Fruit de saison 	Dessert Bar Buffet de fruits de saison 	Muesli aux framboises Gâteau Nantais maison  Yaourt  Compote de pommes  Fruit de saison 	Moelleux au chocolat et crème anglaise  Mousse à la mangue Petits suisses aromatisés Beignet aux pommes Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



EGALIM



VBF



VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 18 au 24 septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Caesar Haricots verts sauce ravigote Roulade de jambon Radis beurre Betteraves rouges vinaigrette	Crêpe aux champignons Salade Antiboise Pâté de campagne Champignons à l'aioli Haricots blancs en vinaigrette	Salade bar Crudités Potage Maison du jour	Carottes mimosa Mezze penne aux légumes du soleil Tartine grillée tomate Avocat mayonnaise Salade Chèvre et lardons	Tarte aux oignons Taboulé Œuf dur au paprika Julienne de betteraves Salade de maïs ciboulette
PLAT PROTIDIQUE	Chipolatas Galette de blé et soja	Carbonade flamande Marmite Boulonnaise	Pizza au fromage	Cordon bolognaise Égréné végétal bolognaise	Poulet crispy Pané de poisson
LÉGUME	Ratatouille	Julienne de légumes	Salade composée	Tomates rôties	Courgettes braisées
FÉCULENT	Semoule	Frites		Tortis	Riz
FROMAGE LAITAGE	Bleu	Mimolette	Camembert	Edam	Chèvre
DESSERT	Crème brûlée à la cannelle Fromage blanc sucré Abricots au sirop Crème dessert praliné Fruit de saison	Eton mess aux fruits rouges & coulis Tarte aux pommes Compote pomme/fraise Entremets au caramel Fruit de saison	Dessert Bar Buffet de fruits de saison	Brownie aux noix Flan à la vanille Salade de fruits frais Poire cuite au chocolat Fruit de saison	Fromage frais au chocolat blanc & brisures de crunch Crêpe au sucre Mango smoothie Crème saveur caramel Fruit de saison

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



EGALIM



VBF

























VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 25 septembre au 1 octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Marco Polo Duo de crudités  Saucisson à l'ail Potage crécy Maquereau à la tomate	Pizza au fromage Tomates à la ciboulette  Concombres à la bulgare  Œuf dur sauce cocktail Salade verte champignons	Salade bar Crudités, Potage Maison du jour	Rillettes & condiments Guacamole et tortilla Salade croquette Wrap de poulet tandoori Carottes râpées vinaigrette 	Salade de tomate à la mozzarella  Beignet à la mozzarella Salade de Champignons mayonnaise au citron Flamiche aux oignons Navets et carottes râpés vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Bolognaise  Bolognaise végétale 	Pizza reine  Pizza fromage 	Beignets de calamar  Beignet d'oignon 	Boule d'agneau au basilic  Boulettes de soja au basilic 	Fondant de poulet tandoori  Filet de colin sauce Hollandaise
LÉGUME	Jardinière de légumes	Ratatouille provençale	Salade composée 	Légumes au bouillon	Poêlé de champignons
FÉCULENT	Macaronis	Frites	Frites	Riz créole	Pommes vapeur
FROMAGE LAITAGE	Rondelé	Port Salut	Tartare	Maasdamer	Edam
DESSERT	Ile flottante au caramel et amandes grillées Yaourt aromatisé Salade de fruits frais Crème dessert Fruit de saison 	Éclair chocolat Mousse à la framboise  Muesli aux myrtilles Entremets au citron Fruit de saison 	Dessert Bar Buffet de fruits de saison 	Tarte normande  Gaufre au chocolat Coupe de kiwi aux épices Semoule au lait Fruit de saison 	Fromage blanc à la crème de marrons & brisures de chocolat Salade de fruits frais Pain perdu maison (antigaspi)  Flan à la vanille Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



EGALIM



VBF



VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

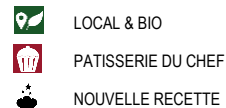
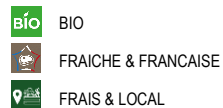
COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 02 au 08 octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Crudités aux graines de sésame Salade créole Roulade de surimi sauce cocktail Potage minestrone Cœur de blé aux trois poivrons	Betteraves rouges mozzarella & pomme verte Riz niçois Salami & cornichons Wrap Londonien Roulade de jambon blanc et macédoine	Salade bar Crudités Potage Maison du jour	Potage de légumes Quiche lorraine Oeuf dur mayonnaise Coupe orientale Roulade & condiments	Choux blanc aux fromages Pépinettes en salade au pesto Sardine à la tomate Tortilla sauce salsa Samoussa de légumes
PLAT PROTIDIQUE	Burger de veau Omelette	Sauté de poulet basquaise Cube de poisson basquaise	Flammekueche Pizza au fromage	Tartiflette Tartiflette végétale	Burger de veau Colin à la provençale
LÉGUME	Carottes Vichy	Légumes basquaise	Salade composée	Salade verte	Poêlée de champignons
FÉCULENT	Purée	Pâtes Tortis			Riz
FROMAGE LAITAGE	Brie	Camembert	Edam	Vache qui rit	Chèvre
DESSERT	Cake aux pépites de chocolat Yaourt sucré Salade de fruits frais Smoothie à la poire Fruit de saison	Panacotta aux fruits rouges Fromage blanc nature sucré Ile flottante Mousse saveur cappuccino Fruit de saison	Dessert Bar Buffet de fruits de saison	Tarte à la vergeoise Fromage blanc au miel Muesli à la poire Crème dessert vanille Fruit de saison	Tiramisu Compote de pomme à la cannelle Crème saveur vanille Petits suisses Fruit de saison

LEGENDE :






CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 09 au 15 octobre 2023 : **SEMAINE DU GOÛT (Thème à définir)**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	SEMAINE DU GOÛT (Thème à définir) Salade piémontaise Salade de haricots verts aux lardons Maquereau au citron Chou rouge aux pommes 	SEMAINE DU GOÛT (Thème à définir) Salade de pâtes, tomate & mozzarella Friand au fromage Saucisson à l'ail Velouté aux asperges	Salade bar Crudités Potage Maison du jour 	SEMAINE DU GOÛT (Thème à définir) Tarte au fromage Salade aux croutons et oignons frits Roulade de volaille aux pistaches Sardines au beurre	SEMAINE DU GOÛT (Thème à définir) Salade coleslaw  Salade de tomate Concombre vinaigrette  Radis croq' en sel
PLAT PROTIDIQUE	SEMAINE DU GOÛT (Thème non connu)				
LÉGUME					
FÉCULENT					
FROMAGE LAITAGE	Tomme blanche	Emmental	Chante-neige	Picon	Munster
DESSERT	SEMAINE DU GOÛT (Thème à définir) Mousse framboise  Crème renversée Petits suisses aux fruits Fruit de saison 	SEMAINE DU GOÛT (Thème à définir) Liégeois à la vanille Crème renversé Liégeois à la vanille Fruit de saison 	Dessert Bar Buffet de fruits de saison 	SEMAINE DU GOÛT (Thème à définir) Compote de pomme Fromage blanc sucré Sablé au citron Fruit de saison 	SEMAINE DU GOÛT (Thème à définir) Yaourt aux fruits Mousse au chocolat blanc  Crème pralinée Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



EGALIM



VBF



VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 16 au 22 octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Terrine d'Ardenne Salade Caésar Céleri rémoulade  Nem aux légumes Soupe de légumes	Concombres au maïs  Carottes râpées à l'ananas Velouté de poireaux Salami & petits oignons Fleurette de choux fleur sauce ravigote	Salade bar Crudités Potage Maison du jour 	Toast au chèvre chaud Crème de courgettes Médaillon de surimi sauce mayonnaise Salade Orientale Salade verte aux noix	Crêpe aux champignons Terrine océane Salade Coleslaw  Chou rouge vinaigrette  Mâche aux lardons & fromage
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de porc à l'origan  Lasagne ricotta épinard chèvre 	Poulet rôti Filet de colin meunière	Panini jambon Panini végétal 	Couscous boulettes merguez Couscous de poisson	Chili con carne  Filet de lieu au beurre blanc
LÉGUME	Poêlée de légumes	Courgettes braisées 	Salade verte	Légumes couscous	Haricots rouges
FÉCULENT	Pâtes	Frites		Semoule	Riz au curcuma
FROMAGE LAITAGE	Boulette d'Avesne 	Emmental	Brie de meaux	Cantal	Masdaam
DESSERT	Quatres-quart aux poires  Salade fruits frais	Muffin  Mousse au chocolat blanc	Dessert Bar Buffet de fruits de saison 	Flan patissier  Salade de fruits Poire au chocolat et amandes grillées Entremets au chocolat	Entremets saveur pistache  Crème au caramel Yaourt nature sucré Panna cotta aux fruits exotiques
	Crème dessert vanille	Fromage blanc aux spéculoos			
	Crêpe au sucre	Crème praliné			
	Fruit de saison 	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



EGALIM



VBF



VEGE













CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 06 au 12 novembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes Lentilles vinaigrette Œuf dur mayonnaise  Salade de chou blanc à la mimolette Duo de crudités 	Remoulade de céleri au curry  Salade de maïs Velouté crecy  Salade fromagère Terrine de campagne	Salade bar Crudités Potage Maison du jour 	Carottes râpées vinaigrettes  Samoussa de légumes Salade de riz à la Nicoise Concombre vinaigrette Pâté de campagne	Choux blanc aux fromages Pépinettes en salade au pesto Sardine à la tomate Tortilla sauce salsa Samoussa de légumes
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de poulet à l'ancienne  Filet de colin aux petits légumes	Nuggets de poulet sauce ketchup Nuggets de poisson	Nems de poulet Nems de légumes à la menthe 	Hachis parmentier  Hachis parmentier de poisson	Burger de veau Colin à la provençale
LÉGUME	Légumes blanquette	Épinard	Salade composée	Poêlée de légumes	Poêlée de champignons
FÉCULENT	Riz pilaf	Frites	Pommes rissolées	Purée	Riz
FROMAGE LAITAGE	Mimolette	Vache Qui Rit	Cantal	Tomme Blanche	Chèvre
DESSERT	Tarte au chocolat  Fromage blanc sucré Compote de pomme biscuit Ile flottante au caramel et brisures de crunch Fruit de saison	Brownies  Entremets saveur chocolat Pomme cuite au caramel beurre salé Mousse à la framboise Fruit de saison 	Beignet chocolat Buffet de fruits de saison 	Gâteau Nantais  Flan caramel Crème dessert pistache Crêpe vergeoise Fruit de saison 	Cake au chocolat  Compote de pomme Crème saveur vanille Yaourt aux fruits Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



EGALIM



VBF








VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 13 au 19 novembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise Rosette & condiments Céleri râpé aux raisins  Chou-fleur sauce cocktail  Crêpe au fromage	Taboulé de courgettes Champignons à la grecque Velouté à l'andalouse Tarte tomate, fromage et origan Saucisson à l'ail	Salade bar Crudités Potage Maison du jour	Friand Viande Velouté au céleri et croutrons Salade verte Saucisson sec Salade de concombre & tomate au maïs	Salade savoyarde Wrap au surimi Salade primavera Haricots verts à l'échalote  Carottes rapées vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Bolognaise  Bolognaise végétale 	Sauté de dinde  Omelette	Tartiflette savoyarde au jambon  Tartiflette végétarienne 	Boulettes de bœufs aux épices  Falafels sauce Tunisienne 	Cordon bleu Poisson pané
LÉGUME	Dés de carottes	Endives braisées	Salade composée	Mix de légumes	Ratatouille niçoise
FÉCULENT	Torsades	Pommes parisiennes au paprika		Riz Pilaf	Semoule
FROMAGE LAITAGE	Mimolette	Emmental 	Tartare	Bleu	Edam
DESSERT	Fromage blanc fruité Éclair chocolat	Gâteau de semoule  Beignet aux pommes	Quatre-quarts Buffet de fruits de saison 	Tarte aux pommes  Ananas au sirop & chantilly Pudding aux raisins (antigaspis)  Crème pralinée	Yaourt aromatisé Liégeois au chocolat Riz au lait Eton mess aux fruits
	Fruit de saison 	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



LOCAL & BIO



POISSON FRAIS



VBF



FRAICHE & FRANCAISE



PATISSERIE DU CHEF



SAISON



VEGE



FRAIS & LOCAL



NOUVELLE RECETTE



EGALIM

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 20 au 26 novembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Dés de betteraves rouges  Rillettes et condiments Macédoine rémoulade Velouté Butternuts Crème de céleri	Croque Alpin Salade coleslaw  Saucisson à l'ail Tarte aux poireaux Œuf dur mayonnaise	Salade bar Crudités Potage Maison du jour	Salade piémontaise Salade tomates & maïs Soupe à l'oignon aux croutons Tartine grillée bruschetta Céleri aux pommes vertes	Salade de pâtes Carottes vinaigrettes  Tortilla sauce cocktail Duo de crudités  Sardine au citron
PLAT PROTIDIQUE	Carbonade flamande  Marmite Boulonnaise	Paupiette de veau Paupiette de saumon	Pizza royale bande Pizza fromage bande	Saucisse de Toulouse Boulettes pois chiche 	Lasagne de bœuf  Lasagne ricotta, épinard, chèvre 
LÉGUME	Brocolis	Haricots verts persillés	Salade composée	Légumes au jus	Salade composée
FÉCULENT	Frites	Pommes sautée		Purée de pomme de terre et patate douce	Pâtes
FROMAGE LAITAGE	Brie 	Carré de Est	Camembert	Edam	St Paulin
DESSERT	Cake au chocolat noisette  Velouté aux fruits Compote de pommes Poire pochée au miel et aux épices Fruit de saison 	Crêpe au sucre Petits suisses Mousse au citron  Muesli aux myrtilles Fruit de saison 	Gaufre chantilly Buffet de fruits de saison 	Yaourt sucré Eclair saveur vanille Panacotta & coulis de framboise  Riz au lait (yaourt) Fruit de saison 	Tarte au sucre  Fromage frais Salade de fruits frais Tartare de pommes rôties a la cannelle Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO
FRAICHE & FRANCAISE
FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO
PATISSERIE DU CHEF
NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS
SAISON
EGALIM



















VBF
VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 27 novembre au 03 décembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles paysanne Riz à la niçoise Crêpe au fromage Chou rouge vinaigrette  Saucisson sec	Raïta de concombre à l'indienne Velouté aux légumes Carottes à l'orange  Taboulé à l'oriental Salade de pommes de terre aux lardons	Salade bar Crudités Potage Maison du jour 	Roulé au fromage Salade panzanelle (tomates concombre, croustilles)  Terrine de lapin Minestrone de légumes Wrap au jambon & crudités	Salade de pépinettes aux légumes Roulade de volaille aux pistaches Toast raclette  Salade Waldorf Duo de crudités 
PLAT PROTIDIQUE	Burger de bœuf  Gratin de fruits de mer	Moussaka  Moussaka végétale 	Bruschetta	Sauté de volaille au curry  Pané blé chèvre et épinard 	Tajine aux abricots Tajine de poisson
LÉGUME	Légumes Wok	Salade verte	Salade composée	Endives braisées 	Poêlée de Courgettes
FÉCULENT	Riz cantonnais aux légumes	Pâtes Torsades		Pomme rissolé	Semoule
FROMAGE LAITAGE	Cantal 	St Morêt	Morbier	Gouda	Chantailou
DESSERT	Fromage blanc au coulis de fruits exotiques Gaufre liégeoise au chocolat Crème renversée Yaourt nature sucré Fruit de saison 	Petits suisses Cake aux pommes  Crème dessert saveur caramel Crumble de clémentine  Fruit de saison 	Donut Buffet de fruits de saison 	Crème brûlée à la cassonade  Yaourt à la vanille Fromage blanc au spéculoos Flan vanille aux brisures de crunch Fruit de saison 	Cake aux zestes d'oranges confits  Salade de fruits frais Mousse au chocolat  Entremets à la pistache Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



EGALIM



VBF























VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 04 au 10 décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise Salade Nicoise Crêpe au fromage Œuf dur sauce ravigote Chou blanc à la bulgare 	Salade de concombre au citron  Céleri rémoulade  Semoule et dés de tomate pimentée Crème dubarry  Flammekueches	Salade bar Crudités Potage Maison du jour 	Fête de L'immaculée Conception Rosette & condiments Carottes rapées à la ciboulette  Velouté aux tomates Salade montagnarde  Pizza fromage	Pasta verde Surimi macédoine Concombre aux framboises  Terrine aux endives  Tarte oignons gruyère
PLAT PROTIDIQUE	Escalope viennoise Quiche à la tomate et légumes 	Paupiette de lapin Paupiette de saumon	Pilon tex mex Steak végétal 	Hachis Parmentier Hachis Parmentier de Poisson	Crêpinette sauce poive Filet de colin aux légumes
LÉGUME	Petits pois à la française	Poêlée de champignons persillés 	Ratatouille	Salade verte	Dés de carottes à l'estragon
FÉCULENT	Coquillettes	Riz	Frites	Purée	Gratin dauphinois
FROMAGE LAITAGE	Tartare	Édam	Vache qui Rit	Contentin	Petit moulé
DESSERT	Muffin au chocolat  Yaourt aromatisé Ananas rôti au citron vert Petits suisses Fruit de saison 	Gâteau de Saint Nicolas  Crème dessert chocolat aux smarties Kiwi épivé au sirop Roulé confiture Fruit de saison 	Brownie Buffet de fruits de saison	Flan patissier  Yaourt sucré Tarte au chocolat  Pomme au four vanillée Fruit de saison	Gâteau de Savoie au coulis de myrtilles  Banane au chocolat Petits suisses aromatisés Beignet aux pommes Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO
 FRAICHE & FRANCAISE
 FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO
 PATISSERIE DU CHEF
 NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS
 SAISON
 EGALIM























VBF
 VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 11 au 17 décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade marco polo Saucisson à l'ail Gougère à l'emmental  Pomelos au sucre Asperges macédoine	Taboulé Terrine de légumes sauce cocktail Velouté Dubarry  Lentilles vinaigrette Wraps tomate thon et pesto	Salade bar Crudités Potage Maison du jour 	Crêpe aux champignons Terrine océane Salade Coleslaw Chou rouge vinaigrette  Mâche aux lardons & fromage	Tartine aux maroilles  Julienne de betteraves rouges au yaourt Velouté de courge et butternut Chou fleur sauce cocktail  Salade de maïs
PLAT PROTIDIQUE	Nem de dinde Nem de légumes 	Lasagnes gratinées à la bolognaise  Lasagnes végétales 	Panini fromage  Panini jambon	Omelette aux champignons Omelette nature	Cordon bleu Samoussa de légumes 
LÉGUME	Piperade de légumes	Salade verte	Salade composée	Choux-fleur persillés	Petits légumes
FÉCULENT	Riz cantonnais	Tortis		Pomme vapeur	Frites
FROMAGE LAITAGE	St nectaire	Vache qui rit	Mimolette	Emmental	Brie
DESSERT	Velouté nature Salade de fruits de saison	Tarte au citron  Yaourt nature sucré	Sapin noel Buffet de fruits de saison 	Flan patissier  Salade de fruits Poire au chocolat et amandes grillées  Entremets au chocolat	Tarte normande  Yaourt nature Mousse à la cappuccino Eclair à la vanille
	Fruit de saison 	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO
 FRAICHE & FRANCAISE
 FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO
 PATISSERIE DU CHEF
 NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS
 SAISON
 EGALIM



VBF
 VEGE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 18 au 24 décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crudités aux graines de sésame  Salade créole Roulade de surimi sauce cocktail Potage minestrone Cœur de blé aux trois poivrons	Betteraves rouges mozzarella & pomme verte  Riz niçois Salami & cornichons Wrap Londonien Roulade de jambon blanc et macédoine	Salade bar Crudités Potage Maison du jour		Potage de légumes Quiche lorraine Oeuf dur mayonnaise Coupe orientale Roulade & condiments
PLAT PROTIDIQUE	Jambon braisé  Filet de colin au citron	Tartiflette Tartiflette végétale 	Assiette Tex-mex Fish & chips	REPAS DE NOEL	Carbonara Carbonara aux fruits de mer
LÉGUME	Choux de Bruxelles 	Salade verte	Salade composée		Petits pois 
FÉCULENT	Frites	Pomme de terre	Frites		Torsades
FROMAGE LAITAGE	St nectaire	Vache qui rit	Livarot		Brie
DESSERT	Crêpes sucré Salade de fruits de saison	Tarte aux pommes  Yaourt nature sucré	Sapin noel Buffet de fruits de saison 		Mousse cappuccino  Yaourt nature
	Verrine de poire à la cannelle et spéculoos  Mousse chocolat	Petits suisse aux fruits Liégeois à la vanille			Donut Eclair à la vanille
	Fruit de saison 	Fruit de saison 			Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



EGALIM



VBF



VEGE