

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 8 au 14 janvier 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise Rosette Concombre bulgare Salade fromagère Potage Du Barry	Salade coleslaw Macédoine de légumes Salade de blé aux poivrons Salade de mâche & lardons Friand fromage	Taboulé Oriental Chou blanc Potage carottes Quiche lorraine Saucisson à l'ail	Tomates au vinaigre balsamique  Haricots verts échalotes Piémontaise Salade d'endives et noix Tartine au chèvre miel
PLAT PROTIDIQUE	Carbonara au jambon Carbonara aux champignons 	Burger de bœuf sauce poivre Steak de soja sauce poivre 	Saucisse de Toulouse  Falafels 	Chausson bolognaise Croustillant fromage
FÉCULENT	Fusilli	Frites	Semoule	Macaronis
LÉGUME	Haricots verts	Petits pois carottes	Ratatouille	Carottes persillées
FROMAGE LAITAGE	Tartare	Camembert	Edam	Vache qui rit
DESSERT	Galette frangipane / pomme Yaourt aromatisé Fruit de saison	Gaufre au sucre Petits suisses aux fruits Fruit de saison 	Tarte aux pommes  Yaourt nature Fruit de saison 	Donut Yaourt nature sucré Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



LOCAL & BIO



MSC



VBF



FRAICHE & FRANCAISE



PATISSERIE DU CHEF



SAISON



VEGE



FRAIS & LOCAL



NOUVELLE RECETTE



AOP



EQUITABLE



HVE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 15 au 21 janvier 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette  Betteraves aux pommes Salade de concombres, tomates et maïs Tortilla sauce pimentée Crêpe au fromage	Potage au potimarron Céleri rémoulade  Pois chiches à l'orientale Salade de pâtes au pesto rouge Saucisson sec & condiments	Velouté de tomates Raïta de concombres au citron Champignons à la grecque Salade de lentilles Terrine de campagne	Salade de riz Chou-fleur sauce ravigote  Salade d'endives aux noix Samoussa aux légumes Roulade de surimi sauce cocktail
PLAT PROTIDIQUE	Boulettes de bœuf sauce tomate Boulettes de soja au basilic 	Sauté de porc à la Flamande  Filet de colin au curry 	Escalope de dinde panée Poisson pané	Jambon blanc  Gratin de colin à la Dieppoise 
FÉCULENT	Semoule	Pommes de terre vapeur	Riz pilaf	Penne
LÉGUME	Courgettes à la tomate 	Haricots verts 	Brocolis	Petits pois
FROMAGE LAITAGE	Saint Nectaire 	Maroilles  	Comté 	Cœur de Neufchâtel 
DESSERT	Cake aux spéculoos  Velouté aux fruits Fruit de saison 	Flan pâtissier Yaourt nature sucré  Fruit de saison 	Gâteau Nantais  Compote de pommes  Fruit de saison 	Moelleux au chocolat  Salade de fruits Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE



EQUITABLE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 22 au 28 janvier 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté carottes Chou blanc Tomates vinaigrettes  Quiche aux poireaux Betteraves rouges vinaigrette 	Salade verte aux pommes et mimolette Salade de pépinettes au pesto Tortilla sauce cocktail Champignons sauce yaourt Tomates au thon	Salade de maïs Taboulé Roulade au jambon Salade parisienne Salade coleslaw	Toast au chèvre Macédoine de légumes Potage minestrone Concombres vinaigrette  Salade de pommes de terre
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de poulet à l'ananas Omelette 	Fricadelle Gratin de poisson aux fruits de mer 	Lasagnes gratinées à la bolognaise Lasagnes épinards ricotta 	Beignets de calamars Beignets aux oignons 
FÉCULENT	Riz basmati	Frites	Salade verte	Semoule
LÉGUME	Piperade	Épinards		Ratatouille
FROMAGE LAITAGE	Cantal 	Mimolette	Morbier 	Gouda 
DESSERT	Crème brûlée à la cannelle Yaourt fromage blanc sucré Fruit de saison 	Gâteau marbré  Liégeois au chocolat Fruit de saison 	Financier aux amandes  Banane spéculoos Fruit de saison 	Fromage frais & brisures de crunch  Eclair au chocolat Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PÂTISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE



EQUITABLE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 29 janvier au 04 février 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Soupe à l'oignon	Tomates vinaigrette 	Pizza fromage	CHANDELEUR Salade de tomate au pesto et mozzarella
	Duo de crudités 	Salade fromagère	Céleri rémoulade 	Carottes râpées vinaigrette 
	Saucisson à l'ail	Salade mexicaine	Salade écolière	Chou rouge aux pommes 
	Salade tricolore	Potage de saison	Pois chiches à l'orientale	Crêpe au fromage
	Friand fromage	Betteraves ciboulette	Rillettes & condiments	Wrap surimi crudités
PLAT PROTIDIQUE	Hachis parmentier 	Sauté de dinde aux champignons	Paupiette de veau sauce bordelaise	Cuisse de poulet
	Brandade de poisson	Boulettes de pois chiches 	Paupiette de saumon	Poisson meunière
FÉCULENT	Salade verte	Frites	Coquillettes	Riz pilaf
LÉGUME		Brocolis 	Carottes Vichy 	Choux de Bruxelles
FROMAGE LAITAGE	Fourme d'Ambert	Chèvre	Camembert	Edam
DESSERT	Ile flottante au caramel et amandes grillées	Quatres-quarts	Tarte normande	Crêpe au sucre 
	Entremets au chocolat	Compote aux pommes	Yaourt nature sucré	Salade de fruits frais
	Fruit de saison 	Fruits de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



LOCAL & BIO



MSC



VBF



FRAICHE & FRANCAISE



PATISSERIE DU CHEF



SAISON



VEGE



FRAIS & LOCAL



NOUVELLE RECETTE



AOP



EQUITABLE








HVE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 05 au 11 février 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Betteraves râpées balsamique 	Potage aux pois cassés 	NOUVEL AN CHINOIS Soupe chinoise
	Salade créole	Salade composée aux croûtons	Roulade de jambon et cornichons	Chou chinois vinaigrette sésame
	Toast au fromage chaud	Quiche lorraine	Céleri aux pommes 	Salade pousses de soja et maïs
	Rosette	Quiche oignon fromage	Champignons aioli	Carottes râpées sauce aigre douce 
	Cœur de blé aux trois poivrons	Potage légumes	Terrine de campagne	Salade ananas surimi
PLAT PROTIDIQUE	Burger bœuf sauce normande	Crêpinette de porc	Nuggets de poulet	Nems de poulet
	Steak de soja sauce normande 	Filet de colin sauce citron 	Nuggets de poisson	Nems de légumes 
FÉCULENT	Pâtes tortis	Semoule	Frites	Riz cantonais
LÉGUME	Carottes persillées 	Ratatouille	Petits pois carottes	Légumes wok
FROMAGE LAITAGE	Cantal 	Brie de Meaux 	Maroilles 	St Morét 
DESSERT	Gateau au chocolat 	Eclair	Tarte au flan 	Tarte à la noix de coco
	Yaourt sucré	Petits suisses	Crème dessert chocolat	Compote pomme/fraise
	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



LOCAL & BIO



MSC



VBF



FRAICHE & FRANCAISE



PATISSERIE DU CHEF



SAISON



VEGE



FRAIS & LOCAL



NOUVELLE RECETTE



AOP



EQUITABLE












HVE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 12 au 18 février 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
	MARDI GRAS (animation sur chaque site à définir)				
	HORS D'ŒUVRE	Salade Caesar Macédoine de légumes Pois chiches vinaigrette Tomates mozzarella vinaigrette  Chou blanc aux raisins secs 	Crème dubarry Céleri rémoulade  Taboulé oriental Salade haricots verts lardons  Friand au fromage	Oeuf sauce cocktail  Carottes rapées à la ciboulette  Potage parmentier Salade de chou chinois aux noisettes Rosette	Pasta verte et copeaux de parmesan Macédoine de légumes Duo de crudités  Terrine aux endives Concombre à la Bulgare 
	PLAT PROTIDIQUE	Jambon  Poisson meunière	Cuisse de poulet Falafels 	Lasagnes provençales Lasagnes ricotta chèvre 	Boules bœuf sauce tomate Boulettes de pois chiches 
	FÉCULENT	Pommes de terre boulangères	Riz pilaf	Salade verte	Frites
	LÉGUME	Duo de brocolis et chou-fleur	Courgettes braisées 		Dés de carottes à l'estragon 
FROMAGE LAITAGE	Tomme des Pyrénées 	Saint Nectaire 	Comté 	Bleu d'Auvergne 	
DESSERT	Muffin au chocolat Yaourt aromatisé Fruit de saison 	Yaourt Crème dessert chocolat Fruit de saison 	Pudding chocolat  Fromage frais  Fruit de saison 	Île flottante, crème anglaise  Petits suisses aromatisés Fruit de saison 	

LEGENDE :



BIO



LOCAL & BIO



MSC



VBF



FRAICHE & FRANCAISE



PATISSERIE DU CHEF



SAISON



VEGE



FRAIS & LOCAL



NOUVELLE RECETTE



AOP



EQUITABLE

























HVE

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 19 au 25 février 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw  Friand fromage Betteraves sauce yaourt  Tortilla sauce piquante Tomates vinaigrette 	Taboulé Salade césar Carottes râpées ciboulette  Salade de concombre maïs  Potage de légumes	Potage carottes Salami Salade composée, croûtons et fromage Chou blanc mayonnaise  Salade de pépinettes aux légumes	Roulade de jambon Pizza fromage Chou-fleur sauce cocktail  Macédoine de légumes Salade de riz au surimi
PLAT PROTIDIQUE	Gratin de pâtes au jambon de dinde Gratin de pâtes aux champignons 	Carbonade Flamande  Filet de colin à la tomate 	Tartiflette Tartiflette végé 	Couscous boules à l'agneau et merguez Couscous boulettes de soja 
FÉCULENT		Frites		Semoule
LÉGUME	Poêlée de haricots verts tomatés	Chou-fleur	Salade verte	Légumes couscous
FROMAGE LAITAGE	Chèvre 	Camembert 	Edam 	Bleu d'Auvergne 
DESSERT	Tarte au flan chocolaté  Yaourt nature Fruit de saison 	Crêpe au sucre Velouté fruits Fruit de saison 	Quatre-quarts  Liégeois chocolat Fruit de saison 	Brownies  Yaourt vanille Fruit de saison

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE



EQUITABLE