

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 11 Mars au 17 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes Toast fromage Pois chiches vinaigrette Œuf mayonnaise Chou blanc aux raisins sec	Crème dubarry Céleri rémoulade Betteraves vinaigrette Salade de riz Médaille de surimi & mayonnaise	Concombre bulgare Carottes râpées à la ciboulette Potage de légumes Rillettes Salade crouton fromage	Pasta verte et copeaux de parmesan Tomates vinaigrette Tarte oignons gruyère Haricots verts et lardons Maquereau au citron
PLAT PROTIDIQUE	Boule de bœuf sauce tomate Falafels	Carbonara Carbonara aux champignons	Croustillant au fromage Cordon bleu	Fricassée de volaille Colin aux petits légumes
FÉCULENT	Riz	Coquillettes	Frites	Pomme de terre vapeur
LÉGUME	Ratatouille	Poêlée de champignons persillés	Brocolis	Courgettes
FROMAGE LAITAGE	Pyrénées 	Fromage frais	Pavé des Flandres 	Brebis crème
DESSERT	Beignet à la pomme Yaourt aromatisé Fruit de saison 	Moelleux au chocolat  Crème dessert chocolat Fruit de saison 	Flan patissier  Compote pomme-fraise Fruit de saison 	Gâteau Nantais  Petits suisses aromatisés 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 18 au 24 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Coleslaw</p> <p>Salade de pâtes au surimi</p> <p>Salade haricots verts lardons</p> <p>Tortilla sauce piquante</p> <p>Tomates vinaigrette</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Betteraves aux pommes </p> <p>Salade de concombres, tomates et maïs</p> <p>Tortilla sauce pimenté</p> <p>Crêpe au fromage</p>	<p>Salade verte aux pommes et mimolette</p> <p>Salade de pépinette au pesto</p> <p>Tortilla sauce cocktail</p> <p>Champignon à la grecque</p> <p>Tomates au thon</p>	<p>Pizza fromage</p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Salade écolière</p> <p>Salade mexicaine</p> <p>Rillettes &amp; condiments</p>
PLAT PROTIDIQUE	<p>Gratin de pâtes au jambon</p> <p>Gratin de pâtes au champignon </p>	<p>Boulettes de bœuf sauce tomate </p> <p>Boulettes de soja au basilic </p>	<p>Cuisse de poulet</p> <p>Gratin de poisson </p>	<p>Paupiette de veau sauce bordelaise</p> <p>Paupiette de saumon</p>
FÉCULENT	Tortis	Semoule	Frites	Purée
LÉGUME	Poêlée d'haricots verts tomatisés	Courgettes à la tomate	Épinards	Carottes Vichy 
FROMAGE LAITAGE	Chèvre 	Saint Nectaire 	Mimolette	Camembert 
DESSERT	<p>Tarte au flan chocolaté </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Cake aux spéculoos </p> <p>Velouté aux fruits</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Gâteau marbré </p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tarte normande</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison </p>

### 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 25 au 31 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade fromagère & noix Macédoine de légumes Salami Salade de penne aux poivrions Carottes râpées vinaigrette 	Salade de blé Œuf mayonnaise  Quiche au fromage Sardine à la tomate Chou-blanc aux raisins 	Carotte râpée Cabonara ou Crème Champignon Riz Haricots verts Fruit 	Salade de maïs Pizza fromage Saucisson à l'ail Salade fromagère Coleslaw 
PLAT PROTIDIQUE	Crêpinette de porc  Colin meunière 	Carbonade flammande Marmite du pêcheur 	<b>REPAS PARTAGE</b>  <b>Bol de riz sauce tomate</b>  <b>Pomme ou banane</b>	Escalope viennoise Poisson panée
FÉCULENT	Semoule	Frites		Pâtes
LÉGUME	Ratatouille	Salade		Haricots verts
FROMAGE LAITAGE	Cantal 	St Morêt 		Morbier 
DESSERT	Crème brûlée à la cannelle  Yaourt fromage blanc sucré Fruit de saison 	Flan pâtissier au chocolat  Compote pomme/fraise Fruit de saison 		Quatre Quart  Velouté Fruits  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 1 au 7 Avril 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Férié	Betterave vinaigrette  Nem de légumes Concombre vinaigrette Chou-fleur sauce cocktail Champignon à la grecque	Quiche Lorraine Salade caesar Taboulé Carottes râpées ciboulettes  Salade de surimi	Salade de tomate au pesto et mozzarella Tortilla sauce pimentée Chou rouge aux pommes  Rosette Salade d'endives aux noix
PLAT PROTIDIQUE		Cordon bolognaise Croustillant fromage 	Sauté de dinde au cidre Falafels 	Couscous poulet Couscous poisson
FÉCULENT		Frites	Gratin dauphinois	Semoule
LÉGUME		Brocolis	Petits pois carottes	Légumes couscous
FROMAGE LAITAGE		Maroilles  	Camembert  	Edam 
DESSERT		Gaufre sucre  Liégeois chocolat Fruit de saison 	Tarte flan  Yaourt nature sucré Fruit de saison 	Cake spéculoos  Salade de fruits frais 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 8 au 14 Avril 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pomme de terre Betteraves vinaigrette  Chou rouge aux pommes Tortilla sauce pimenté Champignon à la grecque	Velouté de carottes Crêpe aux fromage Coleslaw Taboulé Roulade de jambon	Velouté de tomate Raïta de concombres au citron  Terrine de campagne Salade de lentilles Salade de tomates et maïs	Salade de riz Chou-fleur sauce ravigote Salade d'endives aux noix Samoussa de légumes Haricots verts échalotes 
PLAT PROTIDIQUE	Burger de veau à la normande Steak de soja à la normande 	Beignets d'oignons  Beignets calamards	Escalope viennoise Colin meunière 	Jambon blanc fumée Gratin de poisson
FÉCULENT	Pomme vapeur	Frites	Riz pilaf	Pennes
LÉGUME	Petis pois, carottes	Haricots verts	Chou-fleur	Carottes vichy 
FROMAGE LAITAGE	Saint Nectaire 	Maroilles  	Comté 	Cœur de Neuf Chatel 
DESSERT	Tarte chocolat  Velouté aux fruits Fruit de saison 	Muffin maison  Yaourt nature sucré  Fruit de saison 	Cake aux amandes  Compote de pommes  Fruit de saison 	Beignets pommes  Yaourt aux 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 15 au 21 Avril 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à la ciboulette  Macédoine de légumes Salade mexicaine Concombres et maïs Friand au fromage	Salade de mâches et lardons Salade de pâtes Salade de chou Rillettes de poisson Œuf dur mayonnaise	Roulade de jambon à la pistache Taboulé Salade de pois chiche Tomates vinaigrette  Salade d'haricots verts échalottes	Salade fromagères Céleri rémoulade  Coleslaw Crêpe au fromage Rosette & condiments
PLAT PROTIDIQUE	Pâtes à la bolognaise  Bolognaise végétale 	Cuisse de poulet Poisson pané	Fricadelle  Gratin de poisson	Nem de dinde Nem de légumes 
FÉCULENT	Macaronnis	Semoule	Frites	Riz
LÉGUME	Duo de brocolis et choux-fleur	Courgettes braisées 	Jardinière de légumes	Dés de carottes à l'estragon 
FROMAGE LAITAGE	Tommes des Pyrénées 	Saint Nectaire 	Comté 	Bleu d'Auvergne 
DESSERT	Marbré chocolat  Yaourt aromatisé Fruit de saison 	Tarte noix de coco  Crème dessert chocolat Fruit de saison 	Flan patissier  Fromage blanc fruits rouges Fruit de saison 	Brownie  Petits suisses aromatisés Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



HVE



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



MSC



SAISON



AOP



VBF



VEGE



EQUITABLE