

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 06 au 12 mai 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates au vinaigre balsamique  Duo de concombre et maïs  Lentilles Œuf sauce cocktail Crêpe au fromage 	Salade coleslaw Salade de pâtes Cœur de palmier vinaigrette Salade verte aux lardons et croûtons Betteraves	Férialé	Férialé
PLAT PROTIDIQUE	Escalope viennoise sauce tomate Omelette au fromage 	Burger de veau Burger soja 		
FÉCULENT	Coquillettes	Pommes de terre vapeur		
LÉGUME	Haricots verts 	Poêlée de courgettes		
FROMAGE LAITAGE	Vache qui rit 	Camembert 		
DESSERT	Donut Yaourt Fromage blanc coulis de fruits Delicatesses aux fruits Fruit de saison 	Tarte fine aux pommes Velouté fruits Mousse chocolat Salade de fruits Fruit de saison 		

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANÇAISE



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 13 au 19 mai 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Espagnol	Allemand	Anglais	Latin / Grec
	Semaine des langues			
	Gaspacho Carottes râpées  Beignet de morues	Flammekueche Salade de pommes de terres Salade tomates et haricots blancs	Salade coleslaw  Salade haricots blancs Oeuf dur mayonnaise	Epirythum d'Apicius (Salade accompagnée d'une tanenade) Salade féta Saucisson à l'ail
PLAT PROTIDIQUE	Tortilla de patatas et lardons Tortilla de patatas 	Saucisse Gnocchi champignons (plat complet) 	Fish & chips  Croustillant à la tomate 	Moussaka Moussaka végé 
FÉCULENT	Pommes de terre	Gnocchi	Frites	Ébly
LÉGUME	Courgettes	Champignons poêlés	Chou-fleur	Aubergine
FROMAGE LAITAGE	Mimolette	Camembert	St Morrèt	Gouda
DESSERT	Churros Yaourt aromatisé	Fôret noire Velouté fruits	Pudding Mousse chocolat	Karidopita (Gâteau aux noix) Riz au lait
	Fruit de saison 	Fruit de saison 	 Fruit de saison 	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 20 au 26 mai 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Férialé	Quiche lorraine	Salade piémontaise 	Salade de riz aux petits légumes
PLAT PROTIDIQUE		Pasta verte 	Tortilla sauce cocktail	Chou-fleur sauce cocktail 
FÉCULENT		Haricots verts en vinaigrette et échalotes	Saucisson à l'ail	Céleri râpé aux raisins 
LÉGUME		Salade primavera 	Carottes râpées	Rosette & condiments
FROMAGE LAITAGE		Pâté de campagne	Betteraves rouges vinaigrette 	Wrap au surimi
DESSERT		Cuisse de poulet aux herbes 	Escalope de dinde viennoise 	Burger de veau
		Gratin de colin et petits légumes	Omelette au fromage 	Falafels aux légumes 
		Pommes vapeur	Riz à la provençale	Pennes
		Julienne de légumes 	Ratatouille 	Aubergines confites à l'huile olive 
		Tomme grise 	Brie 	Saint Nectaire 
		Gaufre de liège sauce chocolat 	Crème brûlée à la cannelle 	Fromage frais aux fruits rouges & citron vert
		Crêpe au sucre	Yaourt fromage blanc sucré	Gâteau de savoie aux fraises 
		Crème dessert praliné	Ananas au sirop	Crème dessert vanille
		Yaourt nature	Tarte citron meringuée	Salade d'orange et kiwi
		Fruit de saison 	Fruit de saison 	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 27 mai au 02 juin 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf à la russe Duo de crudités  Saucisson sec Tomates à la ciboulette  Maquereau à la tomate	Taboulé Melon  Salade mexicaine Salade tricolore Salade de tomates & concombres	Navets râpés sauce yaourt Céleri rémoulade Salade écolière  Guacamole & tortilla Salami cornichon	Salade de tomate au pesto et mozzarella  Salade alaska Carottes râpées à la ciboulette Toast au fromage chaud Cœur d'artichaut en salade
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de poulet au curry  Omelette 	Tomate farcie Poisson à la bordelaise	Sauté de bœuf au paprika et aux oignons Hachis parmentier végétal 	Cervelas Orloff Gratin de poisson aux fruits de mer
FÉCULENT	Riz à l'indienne	Frites	Coquillettes	Semoule
LÉGUME	Carottes à la crème 	Tomates rôties	Haricots verts à la provençale 	Piperade 
FROMAGE LAITAGE	Fourme d'Ambert 	Tartare 	Camembert 	Edam 
DESSERT	Tarte normande	Verrine fromage blanc spéculoos	Tarte aux abricots 	Banane au chocolat & brisures de chocolat 
	Entremet au chocolat	Tarte au flan 	Semoule au lait	Salade de fruits frais
	Panacotta aux fruits rouges	Yaourt velouté fruit	Coupe de kiwi aux épices	Pudding au chocolat (antigaspi) 
	Petit suisse aux fruits	Crème dessert caramel	Millefeuille	Flan à la vanille
	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	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 03 au 09 juin 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage Asperges mayonnaise Salade de tomates vinaigrette  Taboulé à la menthe Sardines à la tomate	Carottes & betteraves râpées balsamique  Salade de tomates aux croûtons Roulade au jambon Salade fromagère Macédoine de légumes	Salade coleslaw  Œuf mayonnaise  Salade antiboise Concombres vinaigrette Cœurs de palmiers en salade	Tomates à la ciboulette  Pennes aux légumes du soleil Saucisson à l'ail Salade de radis au sel Pastèque
PLAT PROTIDIQUE	Escalope de volaille sauce moutarde  Meunière de colin sauce citron	Steak haché de bœuf sauce tomate  Filet de poisson sauce beurre blanc 	Carbonara Boulettes de blé tomate basilic sauce tomate 	Chausson bolognaise Donut de poisson
FÉCULENT	Purée de pommes de terre	Riz pilaf	Pennes	Pommes de terre vapeur
LÉGUME	Petits pois carottes	Epinards à la crème	Courgettes poêlées	Haricots verts échalottes
FROMAGE LAITAGE	Pont L'Evêque 	Brie de Meaux 	Morbier 	Gouda 
DESSERT	Liégeois à la vanille	Quatre-quarts	Brownie 	Fromage frais & brisures de crunch 
	Beignet au chocolat	Ile flottante	Poire cuite au chocolat	Tarte noix de coco
	Salade de fruits frais	Fromage blanc nature sucré	Salade de fruits frais	Mango smoothie
	Yaourt aromatisé	Compote pomme fraise	Mousse saveur cappuccino	Crème saveur chocolat
	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	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 10 au 16 juin 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Médaille de surimi & mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Artichaut sauce ravigote </p> <p>Céleri aux raisins secs</p>	<p>Salade de pâtes au poulet</p> <p>Salade verte, bleu, croûtons</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Rouleau de jambon macédoine</p> <p>Pâté de campagne</p>	<p>Rosette & condiments</p> <p>Carottes rapées à la ciboulette </p> <p>Taboulé</p> <p>Melon</p> <p>Salade de pépinettes aux dés de tomates</p>	<p>Pasta verde </p> <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Nem de poulet</p> <p>Wrap au surimi</p> <p>Concombre à la Bulgare </p>
PLAT PROTIDIQUE	<p>Jambon </p> <p>Omelette</p>	<p>Boules bœuf et merguez </p> <p>Poisson aux épices douces </p>	<p>Nuggets de poulet </p> <p>Nuggets de poisson </p>	<p>Roti de porc à l'estragon</p> <p>Curry de lieu </p>
FÉCULENT	Tortis	Semoule 	Riz pilaf	Frites
LÉGUME	Champignons à la crème	Légumes couscous	Ratatouille	Jeunes carottes  
FROMAGE LAITAGE	Tomme des Pyrénées 	Saint Nectaire 	Comté 	Bleu d'Auvergne 
DESSERT	<p>Gaufre au sucre glace</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Fromage frais à la confiture </p> <p>Donuts au sucre </p> <p>Pomme au four </p> <p>Riz au lait</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Mousse au chocolat</p> <p>Eclair</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Gâteau de Savoie au coulis de myrtilles </p> <p>Petits suisses aromatisés</p> <p>Crème brûlée au spéculoos </p> <p>Compote de pommes</p> <p>Fruit de saison </p>

LEGENDE :



BIO
FRAICHE & FRANÇAISE
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 17 au 23 juin 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine rémoulade Salade créole  Tomates vinaigrette Rosette Cœur de blé aux trois poivrons	Carottes râpées mimosa  Salade de pommes de terre, tomate et mimolette Sardine au citron Pois chiches à l'orientale Tarte au fromage	Taboulé Julienne de betteraves au citron  Salade caesar Œuf dur mayonnaise Duo concombre maïs	Salade de tomate mozzarella Salade coleslaw Bouchée à la reine Bâtonnets de surimi sauce aioli Chou-fleur sauce cocktail
PLAT PROTIDIQUE	Lasagne bolognaise Lasagne au saumon	Colombo de poulet Gratin de colin et petits légumes 	Chipolatas aux herbes  Brandade de morue	Aiguillettes de poulet à la crème  Pané de blé tomate mozzarella 
FÉCULENT		Riz	Pommes de terre rôties ail & fines herbes	Macaronis
LÉGUME	Salade composée	Courgettes	Haricots verts 	Tomate rôtie
FROMAGE LAITAGE	Chèvre	Cantal 	Camembert 	Vache qui rit 
DESSERT	Pudding Dégustation aux fruits	Crêpe au sucre Flan au caramel	Beignet à la pomme Gâteau aux pommes et noisettes caramélisées	Ile flottante et amandes grillées  Pastèque 
	Crème dessert vanille Entremets au chocolat	Velouté fruits Compote de fruits	Salade d'agrumes Fromage blanc à la vergeoise	Yaourt aux fruits Crème praliné
	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANÇAISE



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 24 au 30 juin 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre sauce yaourt Saucisson à l'ail Salade de tomates  Friand fromage Cœur de palmier	Médaillon de surimi mayonnaise Carottes râpées à l'ananas  Salade mexicaine Salami et petits oignons Salade de riz	Salade de pépinettes au poulet Melon Roulade de volaille aux pistaches  Toast au chèvre chaud Tomate au thon	Quiche lorraine maison Salade verte aux lardons et croûtons Carottes râpées à l'ananas Betteraves vinaigrette Terrine océane sauce cocktail
PLAT PROTIDIQUE	Rissollette de veau sauce tomate Duo de saumon & colin aux petits légumes	Cuisse de poulet Poisson aux amandes	Échine de porc sauce à la moutarde Poisson sauce citron	Steak haché sauce poivre  Steak de soja sauce ketchup 
FÉCULENT	Riz pilaf 	Frites	Purée de pommes de terre 	Pennes
LÉGUME	Carottes persillées 	Ratatouille	Petits pois à l'étuvée	Fondue de poireaux
FROMAGE LAITAGE	Brie de Meaux 	Emmental 	Carré frais 	Livarot 
DESSERT	Tarte aux pommes	Gâteau marbré 	Flan pâtissier 	Donuts au sucre
	Compote de pêches	Crème renversée	Mousse cappuccino	Banane au chocolat et amandes grillées
	Yaourt nature sucré	Ananas	Salade de fruits 	Liégeois au chocolat
	Moelleux au chocolat 	Crème dessert saveur chocolat	Muesli aux fruits rouges	Entremet saveur pistache
	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