



Lundi 31 août fêtons les Aristide	Mardi 01 septembre fêtons les Gilles	Jeudi 03 septembre fêtons les Grégoire	Vendredi 04 septembre fêtons les Rosalie
Entrées			
FRIAND FROMAGE	SALADE VERTE AUX DÈS DE MIMOLETTE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES AUX RAISINS SECS	
CONCOMBRES VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL	SALADE POMMES DE TERRES LOCALES ÉCHALOTTES	
Plats			
BOULETTES AU BOEUF SAUCE THAÏ	CHILI SIN CARNE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON	
BOULETTES FAÇON THAÏ SAUCE AIGRE DOUCE	CHILI CON CARNE	RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE	
Accompagnements			
Frites	RIZ CRÉOLE	RATATOUILLE	
SALADE VERTE VINAIGRETTE	LEGUMES CHILI	COQUILLETES	
Desserts			
YAOURT LOCAL	BROWNIE ÉLABORÉ PAR LE CHEF	FRUIT DE SAISON	
SALADE DE FRUITS FRAICHE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT ÉLABORÉ PAR LE CHEF	
CRÈME DESSERT CARAMEL	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC SPÉCULOOS	





Lundi 07 septembre fêtons les Reine	Mardi 08 septembre fêtons les Nativité N.-D.	Jeudi 10 septembre fêtons les Inès	Vendredi 11 septembre fêtons les Adelphe
Entrées			
CHOU ROUGE AUX POMMES	MELON JAUNE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE FAÇON MALTAISE	BETTERAVES ROUGES
SALADE DE HARICOTS BEURRE	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	CONCOMBRES VINAIGRETTE
Plats			
SAUTÉ DE POULET LOCAL SAUCE CURRY	SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE (ÉGRÉNÉ DE POIS)	SAUTÉ DE PORC AU JUS	COLOMBO DE MERLU MSC
GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE	SAUCE BOLOGNAISE	DAHL DE LENTILLES CORAIL	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE SAUCE BARBECUE
Accompagnements			
POMMES DE TERRE GRENAILLE LOCALES	FROMAGE RAPE	TOMATE PROVENÇALE	PIPERADE
CAROTTES LOCALES BRAISÉES	PENNE	RIZ	COEUR DE BLÉ
Desserts			
YAOURT LOCAL	RAISIN	TARTE AU FLAN ÉLABORÉE PAR LE CHEF	BANANE COULIS CHOCOLAT
MOUSSE CHOCOLAT ÉLABORÉE PAR LE CHEF	ILE FLOTTANTE	SALADE DE FRUITS FRAICHE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	LIÉGEOIS CHOCOLAT ÉLABORÉ PAR LE CHEF
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISÉ



Lundi 14 septembre fêtons les La Ste Croix	Mardi 15 septembre fêtons les Roland	Jeudi 17 septembre fêtons les Renaud	Vendredi 18 septembre fêtons les Nadège
Entrées			
SALADE VERTE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE ET SES CROÛTONS FRIAND AU FROMAGE	MELON SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRE XÉRÈS ET PERSIL	GASPACHO RILLETTE DE POISSON BLANC	CÉLERI RÉMOULADE CRÊPE AU FROMAGE
Plats			
ENDIVES LOCALES À LA FLAMANDE GALETTE MEXICAINE VÉGÉTARIENNE	BOULETTES AU VEAU SAUCE FORESTIÈRE BRANDADE DE COLIN MSC ÉLABORÉE PAR LE CHEF	SAUCISSE VÉGÉTARIENNE COUSCOUS MERGUEZ	FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE
Accompagnements			
POMMES DE TERRE SAUTÉES HARICOTS VERTS	PETITS POIS CAROTTES POMMES DE TERRE LOCALES	SEMOULE LEGUMES COUSCOUS	FONDUE DE POIREAUX PENNE
Desserts			
YAOURT NATURE SUCRÉ COMPOTE AU SPÉCULOOS ÉLABORÉE PAR LE CHEF FRUIT DE SAISON	ABRICOT YAOURT LOCAL POMMES LOCALES ROTIES AU MIEL	CUAJADA ÉLABORÉ PAR LE CHEF FROMAGE BLANC À LA VERGEOISE FRUIT DE SAISON	POIRE YAOURT AROMATISÉ CRÈME DESSERT CARAMEL



Lundi 21 septembre fêtons les Matthieu	Mardi 22 septembre fêtons les Candide	Jeudi 24 septembre fêtons les Thècle	Vendredi 25 septembre fêtons les Hermann
Entrées			
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	PASTÈQUE	VELOUTÉ À LA COURGETTE	FEUILLETE AU MAROILLES LOCAL
RADIS ROSE ET BEURRE	RATATOUILLE VINAIGRETTE BALSAMIQUE	SALADE DE MAIS	POIREAUX VINAIGRETTE
Plats			
BOULETTES BLÉ TOMATES BASILIC	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	HACHIS PARMENTIER PRÉPARÉ PAR LE CHEF (POMMES DE TERRE LOCALES)	FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON
BLANQUETTE DE POISSON MSC	NORMANDIN AU VEAU SAUCE CRÈME	QUICHE AUX LÉGUMES DU SOLEIL	NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE
Accompagnements			
MELI MELO DE LÉGUMES	RIZ PILAF	SALADE VERTE VINAIGRETTE	TORTIS
BOULGHOUR	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	-	HARICOTS VERTS
Desserts			
PRUNE	SALADE DE FRUITS FRAICHE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	QUATRE QUART ÉLABORÉ PAR LE CHEF	YAOURT LOCAL
FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	YAOURT AROMATISÉ	ANANAS RÔTI	MELON JAUNE
LIÉGEOIS CHOCOLAT	CAKE AUX POMMES ÉLABORÉE PAR LE CHEF	YAOURT NATURE SUCRÉ	GLACE



Lundi 28 septembre fêtons les Venceslas	Mardi 29 septembre fêtons les Michel	Jeudi 01 octobre fêtons les Thérèse	Vendredi 02 octobre fêtons les Léger
Entrées			
CHOU BLANC AUX POMMES VINAIGRETTE	SAMOUSSA DE LEGUMES	CÉLERI RÉMOULADE	FRIAND AU FROMAGE
MACÉDOINE DE LÉGUMES	CURRY DE CHOU FLEUR ET CAROTTES	COURGETTES RÂPÉES AU FROMAGE FRAIS	SALADE PIÉMONTAISE (POMMES DE TERRE LOCALES)
Plats			
ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	BOULETTE D'AGNEAU A L'INDIENNE	ÉMINCÉ VÉGÉTAL FAÇON KEBAB	FRICASSÉ DE POISSON MSC GRATINÉ
CALAMAR À LA ROMAINE	CURRY DE POISSONS	CORDON BLEU	SAUTÉ DE POULET SAUCE MAROILLES LOCAL
Accompagnements			
GRATIN DE BROCOLIS	RIZ	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CAROTTES BRAISÉES
COEUR DE BLÉ	MELANGE DE LEGUMES A LA COCO	FRITES	TORTIS
Desserts			
YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC AU COULIS MANGUE	LIÉGEOIS VANILLE ÉLABORÉ PAR LE CHEF	FRUIT DE SAISON
MOUSSE AU CHOCOLAT ÉLABORÉE PAR LE CHEF	TARTE AU FLAN ÉLABORÉE PAR LE CHEF	YAOURT LOCAL	CRÈME CARAMEL
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAICHE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	YAOURT NATURE SUCRÉ





Lundi 05 octobre fêtons les Fleur	Mardi 06 octobre fêtons les Bruno	Jeudi 08 octobre fêtons les Pélagie	Vendredi 09 octobre fêtons les Denis
Entrées			
CONCOMBRES VINAIGRETTE ET ÉCHALOTE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	VERRINE POMELOS CREVETTES SAUCE COCKTAIL	CAKE AUX OLIVES ÉLABORÉ PAR LE CHEF
LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES	HOUMOUS DE BETTERAVES ÉLABORÉ PAR LE CHEF	SALADE VERTE FROMAGÈRE
Plats			
TAJINE POULET	CHILI SIN CARNE PRÉPARÉ PAR LE CHEF	MIJOTÉ DE PORC VINAIGRE FRAMBOISE	CARBONARA DE POISSON MSC
BOULETTES FAÇON THAI SAUCE AIGRE DOUCE	JAMBON BRAISÉ SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AURORE	BOULETTE AU VEAU SAUCE TOMATE
Accompagnements			
LEGUMES TAJINE	LÉGUMES CHILI	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES	PENNE
SEMOULE	RIZ	FRITES	AUX PETITS LÉGUMES
Desserts			
YAOURT LOCAL	FRUIT DE SAISON	SMOOTHIE FRAISE BANANE ÉLABORÉ PAR LE CHEF	SALADE DE FRUITS FRAICHE ÉLABORÉE PAR LE CHEF
COMPOTE DE POMMES ÉLABORÉE PAR LE CHEF	YAOURT À LA VANILLE	YAOURT LOCAL AROMATISÉ	MOUSSE CITRON ÉLABORÉE PAR LE CHEF
COCKTAIL DE FRUITS	ANANAS RÔTI	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ





Collège Saint Paul
Période Septembre Octobre 2026

SEMAINE DE LA RENCONTRE DU GOÛT



Lundi

12 octobre

fêtons les Wilfried

Mardi

13 octobre

fêtons les Géraud

Jeudi

15 octobre

fêtons les Thérèse

Vendredi

16 octobre

fêtons les Edwige

Entrées

MACÉDOINE DE LÉGUMES

FRIAND AU FROMAGE

FOCACCIA AU BRIE ÉLABORÉE
PAR LE CHEF

CAROTTES RÂPÉES
VINAIGRETTE À L'ORANGE

POTAGE **ENDIVES LOCALES** PAIN
D'ÉPICES ÉLABORÉ PAR LE CHEF

OEUF MAYONNAISE

PISSALADIÈRE ÉLABORÉE PAR LE
CHEF AUX POIS CHICHE ET AUX
OIGNONS

CÉLERI AU CUMIN

Plats

SAUTÉ DE POULET LOCAL
SAUCE FORESTIÈRE

FILET DE LIEU MSC SAUCE
ÉCHALOTE

SAUTÉ DE BOEUF SAUCE
POIVRE

NUGGETS SAUCE BARBECUE

BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE
(ÉGRÉNÉ DE POIS) PRÉPARÉE PAR LE
CHEF

BOLOGNAISE PRÉPARÉE PAR LE CHEF

FILET DE COLIN MSC SAUCE
ANETH

TOMATES FARCIES

Accompagnements

SEMOULE

POELEE DE LEGUMES

FONDUE DE POIREAUX

COEUR DE BLÉ

TORTIS

FROMAGE RÂPÉ

HARICOTS VERTS

RIZ

Desserts

RIZ AU LAIT ET SES FRUITS CONFITS
ÉLABORÉ PAR LE CHEF

PÊCHE AU SIROP

FROMAGE BLANC AU
SPÉCULOOS

YAOURT LOCAL

FRUIT DE SAISON

POIRE RÔTIE À LA CANNELLE

CHEESECAKE YAOURT SPÉCULOOS
ÉLABORÉ PAR LE CHEF

YAOURT AROMATISÉ

FRUIT DE SAISON

CLÉMENTINE

FROMAGE BLANC AUX FRUITS
ROUGES

CRÈME DESSERT CHOCOLAT

Repas végétarien



Pêche durable



Produit Local

