



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEM 37 - 11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
DEJEUNER				
CONCOMBRE F BLANC BIO GASPACHO	SALADE P DE TERRE THON OEUF DUR SALADE PDT A LA SAUCISSE DE VOLAILLE		SALADE VERTE AUX GRAINES BIO PASTèque BIOLOGIQUE SALADE DE TOMATE COEUR DE BOEUF MOZZARELLA	CHOU FLEUR BETTERAVES EN DES BIO
GARDIANE DE TAUREAU COURGETTES NIMOISES	BROCHETTE DE POISSON MSC AUX HERBES HAUT DE CUISSE DE POULET		FAJITAS VEGETAL BELLEGARDE	CUISSE DE POULET AU CURRY / COCO BOUCHÉE A LA NIMOISE
BLE BIO AUX OIGNONS	GRATIN DE CHOU FLEUR		RIZ SEMI-COMPLET DE CAMARGUE BIO PILAF	BLETTES BIO ET POMMES DE TERRE GRATINEES
TOMME BIO GOUDA BIO PORTION	CAMEMBERT A LA COUPE BIO REBLOCHON DE SAVOIE AOP A LA COUPE		SAINT NECTAIRE A LA COUPE FROMAGE PETIT BAVAROIS BIO PORTION	YAOURT VANILLE BIO
CRUMBLE AUX POMMES	MELON JAUNE PRUNE		ECLAIRS VANILLE CAFE CHOCOLAT	RAISIN BLANC BIO FRUIT DE SAISON UCL UNITE FRUIT DE SAISON UCL KILOS
SEM 38 - 18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
DEJEUNER				
SALADE DE PATES SEMI COMPLETES AU THON SALADE COCOS VINAIGRETTE PIMENTE	SALADE BATAVIA COLOREE MELON BIO SALADE DE TOMATE ET COURGETTE BIO		CAROTTES RAPEES PASTèque BIOLOGIQUE	SALADE MEXICAINE SALADE DE BLÉ PROVENCALE
FILET DE COLIN MSC A LA PROVENCALE SAUTE DE BOEUF A LA PROVENCALE	COUSCOUS POIS CHICHES ET LEGUMES BIO D ETE		BROCHETTE DE POISSON EN SAUCE BLANQUETTE DE VEAU (RONDELLE)	FILET HOKI MSC MEUNIERE CORDON BLEU (FRAIS)
HARICOTS VERTS BIO	SEMOULE COUSCOUS SEMI-COMPLET BIO		FRITE BIO	AUBERGINE A LA TOMATE
FROMAGE BLANC	CAMEMBERT A LA COUPE BIO		EMMENTAL BIO A LA COUPE	YAOURT AUX FRUITS BIO
PRUNE RAISIN NOIR BIO	BEIGNET CHOCOLAT		COMPOTE POIRE BIO POMME AU FOUR BIO	FIGUES FRAICHES POIRE BIO WILLIAM
SEM 39 - 25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
DEJEUNER				
SALADE ICEBERG COMPOSEE GASPACHO	BETTERAVE/CHOU FLEUR BIO SALADE BATAVIA CROUTONS NOIX		CROQUE AU BLEU PIZZA FROMAGE BELLEGARDE	SALADE VERTE ET TOMATE BIO SALADE DE CHOU CHINOIS AUX AMANDES GRILLEES
COLOMBO DE COLIN BELLEGARDE CURRY D'AGNEAU	CARI POULET AU SAFRAN PALET FROMAGE		BOEUF AUX PRUNEUX BLANQUETTE DE POISSON	PENNES BOLOGNAISE VEGETARIENNE
RIZ TRICOLEUR SEMI-COMPLET DE CAMARGUE BIO	POEELE DE H.PLATS. POIVRONS ET POMME DE TERRE		CAROTTES RONDELLE PERSILLEES BIO	PENNES SEMI-COMPLETES BIO
CHANTENEIGE PORTION MUNSTER AOP A LA COUPE	PTIT SOIGNON CHEVRE BRIE BIO COUPE		CHANTENEIGE BIO PORTION	FROMAGE FOURME D'AMBERT BIO EDAM BIO PORTION
SALADE DE FRUIT AU JUS DE RAISIN ST MAMET	FRUIT DE SAISON UCL UNITE		BANANE	GLACE CONE DIFFERENTES SAVEURS
SEM 40 - 02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
DEJEUNER				
CREPES FROMAGE CREPES AUX CHAMPIGNONS	SALADE MESCLUN CAROTTES RAPEES BIO PERSILLADE RADIS BEURRE BIO		SALADE ICEBERG/EPINARDS JEUNES POUSSES/BETTERAVE CHAMPIGNONS CRUS SAUCE AIL CIBOULETTE TOMATE ENTIERE BIO	TABOULE CEREALES ET CRANBERRY LENTILLES VERTE BIO
FILET DE COLIN MSC A LA PROVENCALE SAUTÉ DE VEAU AU CIDRE	COUSCOUS POIS CHICHE ET LEGUMES BIO D HIVER		SEICHE À L'AMERICAINE DAUBE CAROTTES (STICKS)	LASAGNES MAISON LASAGNES AU SAUMON ET EPINARD
TOMATE A LA PROVENCALE	SEMOULE COUSCOUS BIO		PATES TORSADES BIO	
TOMME CATALANE AOP A LA COUPE KIRI	COMTE BIO A LA COUPE GOUDA BIO PORTION		YAOURT AUX FRUITS BIO YAOURT NATURE 1/2 ECREME BIO	EMMENTAL BIO PORTION CANTAL A LA COUPE
RAISIN NOIR BIO FRUIT DE SAISON UCL UNITE	GLACE CONE DIFFERENTES SAVEURS ST MAMET COCKTAIL 4 FRUITS SIROP LEGER		ECLAIR AU CHOCOLAT CHAUSSON AUX POMMES	BANANE FRUITS DIVERS BIO

Cheffe de cuisine
Duperrier Mélanie

La Principale
LENOBLE Christelle

Gestionnaire
Viande Patrick



Collège De Bellegarde
30127 BELLEGARDE

MENUS SELF

08/09/2023

16:09

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEM 41 - 09/10/2023	10/10/2023	11/10/2023	12/10/2023	13/10/2023
DEJEUNER				
TOMATE BIO MOZZARELLA SALADE DE COEURS D'ARTICHAUT A L'ITALIENNE	SALADE DE LENTILLES À LA ROMAINE POIS CHICHES BIO AUX ÉPICES SALADE DE BLE AUX LEGUMES		SALADE CALIMERO AVOCAT AUX MIETTES DE CRABE	CAROTTES RAPEES AUX RAISINS RADIS AU BEURRE SALADE DE JEUNES POUSSSES, POIRE, PIGNONS, BETTERAVE ET MACHE
TARTIFLETTE VEGETAL	CALAMAR A LA ROMAINE ESCALOPE VIENNOISE FRAICHE		POISSON FRAIS 1 BOEUF SAUTÉ FACON MEXICAINE AILERONS DE POULET TEX MEX	BOULETTE D'AGNEAU A L'ORIENTALE BROCHETTE DE POISSON MSC FACON TAJINE
YAOURT A BOIRE	PUREE DE CAROTTES		POEELE COLOREE DE LEGUMES ET PDT MAISON	SEMOULE COUSCOUS SEMI-COMPLET BIO
MOUSSE CITRON MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	BREBICREME PORTION		TOMME BLANCHE COUPE SAINT PAULIN PORTION	CANTAFAIS PORTION COEUR DE DAME PORTION
	RAISIN BLANC BIO POIRE BIO ROCHAS		CREME BANANE COCO ANANAS FRAIS	SALPICON DE FRUITS A LA MENTHE DATTES ET FIGUES SECHES FRUITS SECS
SEM 42 - 16/10/2023	17/10/2023	18/10/2023	19/10/2023	20/10/2023
DEJEUNER				
FRISEE AUX CROUTONS POMELOS CHOU ROUGE ET POMME GRANY	CREPES AU FROMAGE CREPES AUX CHAMPIGNONS		MACHE AUX CROUTONS COLESLAW VINAIGRETTE CELERI RAPE FRAIS VINAIGRETTE	POIREAU FRAIS VINAIGRETTE VELOUTE DE COURGE ET CAROTTES AU CUMIN SALADE TENDRES POUSSSES
HACHIS DE BRANDADE MAISON BOEUF AUX PRUNEAUX	POULET BASQUAISE THON SAUCE CAPRES		DAHL DE LENTILLES (INDE)	OMELETTE NATURE BIO SAUCISSE DE TOULOUSE §
PUREE DE POMME DE TERRE FRAICHE	HARICOTS BEURRE AIL /FINES HERBES		RIZ SEMI-COMPLET DE CAMARGUE BIO PILAF	GRATIN DE SALSIFIS MAISON
EMMENTAL BIO PORTION MUNSTER AOP A LA COUPE	BRIE BIO COUPE CAMEMBERT A LA COUPE BIO		TOMME BIO RONDELE BIO PORTION	YAOURT AUX FRUITS BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO
OREILLON DE PECHE COMPOTE POMME BIO	RAISIN BLANC BIO POMME BIO 2 VARIETES		BARRE GLACEE LION	POIRE BIO GUYOT RAISIN NOIR BIO

Cheffe de cuisine
Duperrier Mélanie

La Principale
LENOBLE Christelle

Gestionnaire
Viande Patrick