

MENUS DU 23/02/2026 AU 27/02/2026

semaine college bosco s 09
Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 23/02/2026	Mardi 24/02/2026	Mercredi 25/02/2026	Jeudi 26/02/2026	Vendredi 27/02/2026
Entrée	Salade verte batavia Rosette*	Allumette au fromage Pomelos		Salade d'endives vinaigrette Samoussa aux légumes	Salade western Salade coleslaw
Plat	Gratin de macaronis aux fromages(PC)	Aiguillettes de poulet et sa farandole de poivrons Haché veggie BIO pois & tournesol		Tartiflette*(PC) Tartiflette veggie (PC)	Cordon bleu de volaille Nugget's de maïs
Accompagnement		Printanière de légumes FRITES			Haricots verts en persillade Blé au beurre
Laitage	Brie à la coupe Petit suisse nature	Yaourt BIO au sucre de canne Edam à la coupe		Petit nova BIO aromatisé Tomme noire à la coupe	Yaourt aromatisé Carré ligueil à la coupe
Dessert	Orange BIO Mousse au chocolat	Bugnes		Clémentine Donut nappé chocolat	Marmelade de pommes BIO aux fruits rouges Riz au lait

* = Plat avec du porc

MENUS DU 02/03/2026 AU 06/03/2026

semaine college 10
Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 02/03/2026	Mardi 03/03/2026	Mercredi 04/03/2026	Jeudi 05/03/2026	Vendredi 06/03/2026
Entrée	Betterave cuite vinaigrette Salade baltique	Crêpe au fromage Salade verte		Salade paysanne Saucisson sec*	Avocat/mayonnaise Céleris sauce mousseline
Plat	moussaka tomate farcie veggie	Jambon grillé* Crispy veggies BIO		Hachis parmentier (PC) Brandade de légumes aux pois chiches(PC)	Filet de Colin d'Alaska MSC meunière
Accompagnement		Brocolis à la crème Pommes rösties			Petit pois Farfalles
Laitage	Camembert à la coupe Petit suisse aux fruits	Fromage blanc Cantal à la coupe AOP		Pont l'évêque AOP à la coupe Petit suisse nature	Yaourt local ETREZ Coulommiers à la coupe
Dessert	Crème dessert chocolat Liégeois au caramel Orange	Pomme Crêpe demi lune fourré au chocolat		Clémentine BIO Banane Novly au caramel	Beignet au chocolat Poire

* = Plat avec du porc

MENUS DU 09/03/2026 AU 13/03/2026

COLLEGE BOSCO S 11
Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 09/03/2026	Mardi 10/03/2026	Mercredi 11/03/2026	Jeudi 12/03/2026	Vendredi 13/03/2026
Entrée	Salade verte batavia Radis beurre	Demi pamplemousse Cervelas*		Macédoine de légumes Salade bretonne	Salade du berger Salade de boulgour
Plat	LASAGNE PRONVENÇALE LENTILLE EMMENTAL BIO	Roti de dinde au thym Escalope viennoise veggie		Sauce bolognaise Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Sauté de porc* marengo des Éleveurs de la Chevillotte Filet de hoki MSC au
Accompagnement		Carottes Boulets de canons (pommes noisettes)		Coquillettes BIO LOCAL semi-complètes Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/maïs)	pesto Purée de légumes Riz
Laitage	Petit suisse nature Mimolette à la coupe	Vache qui rit BIO Fromage blanc		Munster à la coupe AOP Yaourt nature	Rond de Burdignes à la coupe Petit nova aromatisé
Dessert	Compote de pommes maison à la vanille Flan pâtissier	Eclair au chocolat Crème dessert vanille Clémentine		Panacotta au caramel Flan chocolat Poire	Kiwi Roulé chocobar

* = Plat avec du porc