



Menu du Restaurant du Collège Saint-Augustin



Semaine		Du 26/08 au 30/08	Du 02/09 au 06/09	Du 09/09 au 13/09	Du 16/09 au 20/09	Du 23/09 au 27/09	Du 30/09 au 04/10	Du 07/10 au 11/10	Du 14/10 au 18/10
Sandwichs de la semaine		Salade de poulet andalouse	Thon cocktail	Fitness	Salade d'oeufs	Nordique	Jambon de Cobourg	Thon piquant	Salade surimi
Lundi	Potage		Julienne	4 légumes	Bouillon de légumes	Oignons	Poireaux	Choux fleur	Courgettes
	Plat		Chipolata de campagne jus de viande	Vol au vent	Boudin blanc de volaille grillé	Boeuf bourguignon	Roti de porc sauce au miel	Sauce carbonara au jambon	Quiche aux poireaux
	Légume		Potée de carottes	Champignons	Compote de pommes	(carottes, champignons, oignons)	Chicons braisés	Petits pois	Salade verte
	Féculent			Riz	Purée maison	Semoule	Bouglhour	Pâtes	
	Dessert		Compotine	Fruit	Yaourt nature sucré	Fruit	Fruit	Yaourt aux fruits mixés	Salade de fruits
Mardi	Potage		Vert pré	Potiron	Menu mystère	Courgettes	Andalou	Cerfeuil	Brocolis
	Plat		Gyros de boeuf	Tortilla		Paupiette de veau jus de viande	Lasagne à la bolognaise de boeuf maison	Mijoté de dinde sauce napolitaine	Filet de poulet rôti
	Légume		Courgettes à l'ail	(Pommes de terre ,oignons)		Chou rouge aux pommes	Carottes, oignons	Haricots verts	Chou-fleur à la crème
	Féculent		Boulgour	Salade verte, vinaigrette		Blé	Fromage blanc fruité	Riz	Blé
	Dessert		Crème vanille maison	Cake maison		Crème au chocolat		Fruit	Cookie
Jeudi	Potage	Céleri-rave	Andalou	Tomates boulettes	Tomates basilic	4 légumes	Navets	Chicons	Chaudron de la sorcière (potiron)
	Plat	Pilon de poulet	Blanquette de veau à l'ancienne	Steak de boeuf	Pain de viande de boeuf sauce	Curry de pois chiches	Pilons de poulet au curry	Omelette aux herbes	Boulette de boeuf
	Légume	Légumes couscous	carottes, oignons grelots, champignons	Epinards à la crème	Salade de tomates vinaigrette	Tomates, oignons, lait de coco	Légumes asiatiques	Brocolis	Poêlée sanguinolante de champignons vénéneux
	Féculent	Semoule	Riz	Grenailles aux herbes	Blé	Riz basmati	Riz	Blé	Asticots (riz)
	Dessert	Yaourt aux fruits	Fruit	Yaourt aromatisé	Flan caramel	Fruit	Compotine	Liégeois café	Mousse au chocolat aux vers de terre
Vendredi	Potage	Tomates	Choux fleur	Poireaux	Céleri		Potiron	Carottes	Vert pré
	Plat	Hamburger de boeuf maison/ ketchup bio	Poisson pané MSC au four	Hamburger de volaille	Brochette de poulet	Fête de la Communauté française	Médailles de sole MSC	Hamburger de poisson MSC sauce tartare maison	Gratin de la mer MSC (colin, cabillaud, saumon)
	Légume	Crudités vinaigrette	Poireaux à la crème	Salade, carottes râpées	Crudités vinaigrette		Aux petits légumes	Crudités vinaigrette	Julienne de légumes (carottes, poireaux, céleri)
	Féculent	Pain au sésame/Potatoes	Pâtes	Pain au sésame/ PDT sautées	Pommes de terre rissolées		Pâtes complètes	Pain au sésame/Potatoes	Purée
	Dessert	Glace	Fromage blanc fruité	Cocktail de fruits au sirop	Donut		Fruit	Fruit	Fromage blanc cassonade

Pour toute information relative à la présence d'allergènes dans nos repas, veuillez vous rapprocher du responsable de cuisine. Les recettes sont susceptibles de varier.

Végétarien

Pêche durable MSC

Menu à thème

Porc

Aliment issu d'une agriculture responsable & raisonnée (Bio)