



Menu du Restaurant du Collège Saint-Augustin



Semaine	DU 04/11 au 08/11	Du 12/11 au 15/11	Du 18/11 au 22/11	Du 25/11 au 29/11	Du 02/12 au 06/12	Du 09/12 au 13/12	Du 16/12 au 20/12
Sandwichs de la semaine	Salade de poulet a l'oriental	Salade de poulet a l'oriental	Salade de jambon	Salade de jambon	Salade de la mer du nord	Salade de la mer du nord	Salami
Allergènes	1,3,6,7,9,10	1,3,6,7,9,10	1,3,7,9,10	1,3,7,9,10	1,2,3,6,7,9,10	1,2,3,6,7,9,10	1, 10
Lundi	Potage	Champignons	Armistice	Cerfeuil	Bouillon de légumes	Oignons	Tomates boulettes
	Plat	Filet de poulet roti		Boulettes végétarienne	Roti de porc orlof	Paupiette de boeuf	Boeuf stroganoff
	Légume	Ratatouille aux légumes d'automne		Champignons à la crème	Choux fleur gratiné	Etuvée de carottes au jus	Carottes, oignons, champignons
	Féculent	Riz basmati		Riz	Blé	Riz basmati	Semoule
	Dessert	Fruit		Cookie "Le petit namurois"	Compote	Fruit	Fruit
Allergènes	néant		1,3	1,7	1,6,7,9	1,6,9,10	1,6,7,9
Mardi	Potage	Potiron	Céleri-rave	Panais	Poireaux	Chou vert	4 légumes
	Plat	Carbonnades de boeuf	Cordon bleu de dinde	Roulade de	Saucisses boeuf/veau jus lié	Brochettes de poulet sauce brune	Gyros végétarien
	Légume	Carottes, oignons	Fenouil à la sauce tomate	chicons au gratin	Compote	Chicons braisés	Poivrons
	Féculent	Semoule	Pâtes	Pommes de terre persillées	Purée	Boullghour	Boullghour
	Dessert	Yaourt aux fruits	Fruit	Fromage blanc cassonade	Fruit	Yaourt	Crème caramel
Allergènes	1,6,7,9	1,6,7	1,7	1,6,7,9	1,6,7,9	1,7,9	1,6,7,9
Jeudi	Potage	Navet	8 légumes	Carotte	Potimarron	Julienne et vermicelles	Potiron
	Plat	Burger de légumes	Hamburger de boeuf maison		Quiche aux légumes du soleil	Hamburger de poulet savoyard	Pain de viande en croûte
	Légume	Salade de lentilles	Pain au sésame, ketchup bio, crudités, vinaigrette.		Salade de chou blanc	Crudités vinaigrette	Haricots verts à l'étuvée
	Féculent	Blé	Potatoes		Blé	Pommes de terre cubes au romarin	PDT grenailles
	Dessert	Cake au chocolat maison	Compote	Salade de fruits frais de saison	Fruit	Donuts	Brownie en habit de sapin
Allergènes	1,3,6,7,9,10	1,3,9,10,11			1,3,7	1,6,7,11	1,3,7
Vendredi	Potage	Tomate	Chou-fleur	Minestrone (légumes bio)		Carottes/céleri-rave	Pois
	Plat	Hachis parmentier aux	Paëlla de poissons (colin, calamars, moules, crevettes)	Emincé de boeuf au curry et lait de coco		Boulettes de veau sauce tomate et champignons	Omelette au jambon
	Légume	épinards	(poivrons, petit pois)	Ananas		Frites au four	Carottes rapées vinaigrette
	Féculent			Nouilles sautées		Mousse au chocolat maison	Pommes de terre rissolées
	Dessert	Fruit	Yaourt de la ferme du bouret	Litchi au sirop			Yaourt
Allergènes	1,3,7	2,4,7,14	1,10		3	1,4,12	3,7

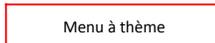
Allergènes à déclaration obligatoire : 1 - Gluten / 2 - Crustacés / 3 - Oeufs / 4 - Poissons / 5 - Arachides / 6 - Soja / 7 - Lait / 8 - Fruits à coques / 9 - Céleri / 10 - Moutarde / 11 - Graines de sésame / 12 - Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de 10 mg/kg ou 10 mg/L / 13 - Lupin / 14 - Mollusques

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



Végétarien

Pêche durable MSC



Menu à thème



Porc

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

TARIFS :

Potage :
0,90€

Plat :
5€

Dessert :
1€

Repas complet :
6,20€

