








# MENUS COLLEGE LA PRESENTATION




Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

lundi 26 février	mardi 27 février	jeudi 29 février	vendredi 01 mars
SALADE DE BETTERAVES	SALADE DE P. DE TERRE	CAROTTES RAPEES	ENDIVES AUX CROUTONS
PATE DE CAMPAGNE & CORNICHONS	SALADE COMPOSEE	CREPE AU FROMAGE	OEUF DUR & MAYONNAISE
HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES	PANE AU FROMAGE	ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE 	POISSON MSC SAUCE AURORE 
FILET DE COLIN MSC AU BASILIC 	SAUTE DE BOEUF 	POISSON MSC SAUCE VIERGE 	BOULETTES DE TOMATES A LA NAPOLITAINE
FRITES	HARICOTS VERTS	PATES	PUREE DE POTIRON & PDT
CAROTTES BRAISEES	RIZ	GRATIN DE BROCOLIS	SEMOULE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
COMPOTE	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	MUFFIN
LAITAGE	LAITAGE	FLAN AU CAMEL	FRUIT FRAIS

Légende :

Produits Pêche durable 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS COLLEGE LA PRESENTATION



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

lundi 04 mars	mardi 05 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
SALADE COMPOSEE	FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVES A L'ORANGE	SALADE DE RIZ
SALADE DE PATES	CHOUX-FLEURS EN VINAIGRETTE	BATAVIA AU MAIS	SALADE COMPOSEE
SAUCISSE GRILLEE 	PILONS DE POULET MARINES	LASAGNES AUX LEGUMES	POISSON PANE & CITRON
POISSON MSC SAUCE ANTIBOISE 	BLANQUETTE DE POISSON	PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES	BOULETTES DE BOEUF
LENTILLES	CAROTTES PERSILLEES	(PLAT COMPLET)	EPINARDS
POELEE DE LEGUMES	RIZ	LEGUMES FRAIS & PDT	PUREE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	YAOURT AROMATISE	FRUIT FRAIS
FRUIT FRAIS	FROMAGE BLANC & CONFITURE	GATEAU MAISON	LAITAGE

Légende :

Produits Pêche durable



Produit Local








Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS COLLEGE LA PRESENTATION



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
TABOULE	SALADE "ARLEQUIN"	SAUCISSON A L'AIL	SALADE DE RIZ
POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE DE BROCOLIS	SALADE COMPOSEE	CAROTTES RAPEES
OMELETTE	CORDON BLEU	FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS 	POISSON MSC AU CURRY DOUX 
SAUTE DE VOLAILLE 	POISSON MSC SCE DIEPPOISE 	NUGGETS "VEGE"	ROTI DE PORC SAUCE DIABLE 
PETITS POIS & CAROTTES	FRITES	PATES	GRATIN DE CHOUX- FLEURS
RIZ	PANACHE DE HARICOTS	ENDIVES & BECHAMEL	PUREE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT FRAIS	DONUTS	SALADE DE FRUITS	COMPOTE
DESSERT LACTE	FRUIT FRAIS	GATEAU MAISON	FRUIT FRAIS

Légende :

Produits Pêche durable



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS COLLEGE LA PRESENTATION



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



## LA BELGIQUE

lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
SALADE DE PATES	SALADE VERTE	SALADE D'ENDIVES	MACEDOINE
CELERI REMOULADE	CREPE AU FROMAGE	****	SALADE DE BLE
HAUT DE CUISSE DE POULET SCE BASQUAISE	BOULETTES TOMATES & BASILIC	SAUCISSE GRILLEE 	POISSON MSC SAUCE DU CHEF 
POISSON MSC AU CITRON 	SAUTE DE PORC 	OEUF BROUILLE	NUGGETS DE VOLAILLE
BROCOLIS GRATINES	SEMOULE AU JUS	FRITES	PATES
RIZ	GARNITURE DE LEGUMES	*****	FLAN DE LEGUMES
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT FRAIS	FROMAGE BLANC & CONFITURE	GAUFRE & CHANTILLY	DESSERT LACTE
FLAN AU CARAMEL	MOUSSE CHOCOLAT		FRUIT FRAIS

Légende :

Produits Pêche durable 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS COLLEGE LA PRESENTATION



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
PIZZA	BATAVIA & CROUTONS	SALADE DE BOULGOUR	VENDREDI SAINT
SALADE DE BROCOLIS	SALADE DE PATES	SALADE COMPOSEE	
FILET DE COLIN MSC AUX FINES HERBES 	PARMENTIER AU FROMAGE	SAUTE DE BOEUF 	
TORTILLA	ROTI DE DINDE AU JUS	BEIGNETS DE POISSON	
PETITS POIS & CAROTTES	BLE	GARNITURE DE LEGUMES FRAIS	RIZ
POMMES RISSOLEES	HARICOTS BEURRE	POMMES VAPEUR	
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE
FRUIT FRAIS	COMPOTE	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS
LAITAGE	CREME DESSERT	GATEAU MAISON	

Légende :

Produits Pêche durable



Produit Local



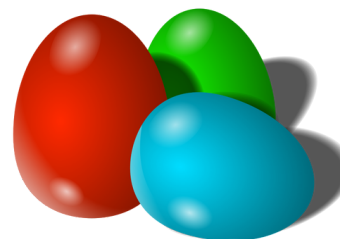
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS COLLEGE LA PRESENTATION



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	CAROTTES RAPEES	BETTERAVES EN VINAIGRETTE	ENDIVES AUX CROUTONS
	SALADE COMPOSEE	RADIS & BEURRE	PATE DE FOIE
	TORTELINIS RICOTTA & EPINARDS	PILONS DE POULET	POISSON MSC SAUCE DU CHEF 
	FILET VOLAILLE SCE BASQUAISE 	GRATIN DE POISSONS	SAUCISSE
	SEMOULE AU JUS	FRITES	PUREE DE PDT & BROCOLIS
	POEELE DE LEGUMES	FONDUE DE POIREAUX	RIZ
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	COMPOTE	GATEAU AU CHOCOLAT	FRUIT FRAIS
	LAITAGE	FRUIT FRAIS	LAITAGE

Légende :

Produits Pêche durable 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.