



Menus du restaurant scolaire Collège Cardinal Liénart

Produit Local 
Pêche durable 

Repas végétarien 



Repas à thème "Angleterre"

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
fêtons les Ingrid	fêtons les Grégoire	fêtons les Raïssa	fêtons les Bertrand
	TOMATE VINAIGRETTE	POTAGE BRIGHTON	SALADE DE RIZ ET POIVRONS
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	COLESLAW	COURGETTES RÂPÉES AUX RAISINS SECS
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	GALETTE VÉGÉTARIENNE 	BEEF STEEW	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME 	POULET RÔTI	FISH AND CHIPS DE COLIN MSC 	CHIPOLATAS
PETITS POIS AUX OIGNONS	FRITES	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	TOMATE PROVENÇALE
BOULGOUR	SALADE VERTE	RATATOUILLE	PÂTES
VACHE PICON			
YAOURT AROMATISÉ	LIÉGEOIS VANILLE	PUDDING AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC À LA MARMELADE	CRÈME CARAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Collège Cardinal Liénart

Produit Local

Repas végétarien

Pêche durable

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
fêtons les Alain	fêtons les Inès	fêtons les Apollinaire	fêtons les Aimé
RADIS ROSES AU BEURRE		MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS		CHOU ROUGE AUX POMMES	CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON
SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES	BOLOGNAISE DE LEGUMES	RÔTI DE PORC AU JUS	COLOMBO DE POISSON MSC
GRATIN DE COLIN MSC A LA NORMANDE	CARBONARA	DAHL DE LENTILLES CORAILS	SAUCISSE DE TOULOUSE
POMMES DE TERRE GRENAILLE	BROCOLIS AUX OIGNONS	COURGETTES BRAISÉES	PIPERADE
SALADE VERTE	TORTIS	RIZ PILAF	SEMOULE
	MIMOLETTE		
PETITS SUISSE	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU FAÇON BROWNIE	BANANE BIO COULIS CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT PRALINÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Collège Cardinal Liénart

Produit Local

Repas végétarien

Pêche durable

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
fêtons les Edith	fêtons les Renaud	fêtons les Emilie	fêtons les Davy
MELON	SALADE VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	
CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRE XÉRÈS ET PERSIL	SALADE DE POIS CHICHES	
PAVÉ FROMAGER	SAUTÉ DE DINDE AU JUS	CHILI SIN CARNE	FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE
JAMBON BRAISÉ	PAËLLA AU COLIN MSC ET FRUITS DE MER	CHIPOLATA	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY
POMMES DE TERRE AU PAPRIKA	PETITS POIS CAROTTES	RIZ CRÉOLE	FONDUE DE POIREAUX
CHOU FLEUR	RIZ	AUX PETITS LÉGUMES	PÂTES
			PETIT MOULÉ AUX HERBES
YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	ROCHER COCO DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	PETIT SUISSE	ABRICOT AU SIROP	YAOURT AROMATISÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Collège Cardinal Liénart

Produit Local 

Repas végétarien 

Pêche durable 

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
fêtons les Constant	fêtons les Thècle	fêtons les Damien	fêtons les Vincent
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	CHOU ROUGE AUX POMMES		TOAST AU MAROILLES
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	PASTÈQUE		
FALAFEL 	JAMBON BLANC	SAUTÉ DE BOEUF	FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON 
MERGUEZ	GALETTE PANÉE POIS LÉGUMES 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON 	NUGGETS DE VOLAILLE
POÊLÉE DE LÉGUMES MÉRIDIONALE	POTIMARRON RÔTI	RIZ PILAF	TORTIS
SEMOULE SAUCE TOMATE	POTATOES	BROCOLIS AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS À L'AIL
		CAMEMBERT	
FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ	COOKIE DU CHEF 	YAOURT LOCAL 
LIÉGEOIS VANILLE	FLAN NAPPÉ CARAMEL	ANANAS RÔTI AU MIEL ET CANNELLE	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Collège Cardinal Liénart

Produit Local 
Pêche durable 

Repas végétarien 



OCTOBRE ROSE

Repas à thème "Mexique"

lundi 30 septembre fêtons les Jérôme	mardi 01 octobre fêtons les Thérèse	jeudi 03 octobre fêtons les Gérard	vendredi 04 octobre fêtons les Capucin
	TABOULÉ ROSE	GUACAMOLE ET SES TORTILLAS	FRIAND AU FROMAGE
	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS	SALADE DE POIS CHICHES	
PAUPIETTE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE	AIGUILLETTE DE DINDE À LA CRÈME ROSE	FAJITAS SIN CARNE 	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ 
CALAMAR À LA ROMAINE	PASTA FROMAGE ROSE 	MOLE POBLANO	SAUTÉ DE PORC SAUCE MAROILLES
PETITS POIS AUX OIGNONS	COQUILLETES	RIZ	CAROTTES BRAISÉES
POMMES DE TERRE VAPEUR	NAVETS	LÉGUMES CHILI	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
FROMAGE			
FROMAGE BLANC AU COULIS FRUITS ROUGES	YAOURT LOCAL ET SA TOUCHE DE ROSE 	TORTA DI CIELO DU CHEF 	FRUIT DE SAISON
LIÉGEOIS CARAMEL	FRUIT DE SAISON	CRÈME CARAMEL MEXICAIN DU CHEF 	CRÈME CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Collège Cardinal Liénart

Produit Local 

Pêche durable 

Repas végétarien 

OCTOBRE ROSE

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
fêtons les Serge CONCOMBRES À LA GRECQUE LENTILLES VINAIGRETTE	fêtons les Pélagie	fêtons les Ghislain CÉLERI RÉMOULADE CONCOMBRES CIBOULETTE	fêtons les Firmin CAKE AUX OLIVES CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
COUSCOUS (MERGUEZ) FILET DE LIEU MSC SAUCE OSEILLE	QUENELLES ROSES GRATINÉES  NORMANDIN DE VEAU	QUICHE FROMAGE  BOUCHÉE À LA REINE	CARBONARA DE POISSON MSC  SAUTÉ DE POULET AU CURRY
LEGUMES COUSCOUS SEMOULE	CHOU ROUGE BRAISÉ FRITES	SALADE VERTE RIZ AUX PETITS LÉGUMES	PENNE AUX PETITS LÉGUMES
COMPOTE POMMES LIÉGEOIS VANILLE	PANNA COTTA ROSE AUX FRUITS ROUGES FRUIT DE SAISON	GÂTEAU MARBRÉ DU CHEF  PETIT SUISSE	FROMAGE SALADE DE FRUITS MOUSSE CITRON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Collège Cardinal Liénart

Journée du goût

Repas végétarien

Produit Local

Pêche durable

OCTOBRE ROSE

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
fêtons les Juste	fêtons les Thérèse	fêtons les Baudoin	fêtons les Luc
FRIAND FROMAGE	CAROTTES RAPEES		SALADE DE COQUILLETES AUX OLIVES
	MOUSSE DE BETTERAVES ROUGES		CONCOMBRE VINAIGRETTE
MIJOTÉ DE PORC À LA FORESTIÈRE	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE POIVRE	BAGEL AUX SAVEURS DU SUD	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE	FILET DE MERLU MSC SAUCE ROSE	SAUTÉ DE POULET TIKKA MASSALA	CHIPOLATA
RIZ	FONDUE DE POIREAUX	Frites	HARICOTS VERTS
POELEE DE LEGUMES	TORTIS	SALADE VERTE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	ROULÉ FRUITS ROUGES	COOKIE CAROTTES ET PÉPITES DE CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON
BANANE BIO COULIS CAMEL	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	SEMOULE AU LAIT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.