

Midi - College st stanislas

Menu du Lundi 3 Mars au Vendredi 7 Mars 2025

Lundi 3 Mars	Mardi 4 Mars	Jeudi 6 Mars	Vendredi 7 Mars
Betteraves , Vinaigrette Velouté aux carottes Salade de coquillettes sauce cocktail	Mardi Gras Shrove Tuesday Mousse de foie Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette Salade de riz au surimi	Carottes râpées à la vinaigrette Salade de pommes de terre au cervelas Bouillon de légumes aux vermicelles	Céleri rave sauce rémoulade Quinoa façon taboulé libanais Macédoine mimosa Salade de riz, maïs et thon
Sauté de porc à la moutarde Boulettes à l'agneau , Sauce tomate	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Omelette fromagère	Pizza reine Pizza tomate mozzarella	Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette Galette de haricots rouges et parmesan AOP , Sauce tomate
Haricots verts à l'ail Semoule au beurre	Petits pois aux oignons Frites fraîches	Salade verte	Coquillettes Fondue de poireaux à la crème
Assortiments de fromages , Yaourt sucré (PAS)	Assortiments de fromages , Yaourt sucré (PAS)	Assortiments de fromages , Yaourt sucré (PAS)	Assortiments de fromages , Yaourt sucré (PAS)
Fruit de saison Yaourt aromatisé Compote de fruits	Fruit de saison Crêpe du chef Donut	Fruit de saison Crème aux œufs du chef Riz au lait	Fruit de saison Gâteau aux pommes façon Tatin Fromage blanc au muesli chocolat

Midi - College st stanislas

Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Friand au fromage Chou blanc râpé , Vinaigrette Potage de légumes	Carottes râpées , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette Salade de haricots blancs aux oignons	Potage Parmentier Salade de riz, betteraves et ciboulette Chou rouge aux pommes , Vinaigrette	Salade de pommes de terre, cornichons et persil Cake aux olives Coleslaw
Steak burger au veau , Sauce Napolitaine Omelette à la ciboulette	Nuggets à la volaille , Sauce tomate Risotto aux champignons et parmesan AOP	Mac'and'cheese à l'emmental Macaronis façon Mac and fish MSC	Gratiné de la mer au colin MSC Rôti de porc à la carotte et au thym
Haricots verts à l'ail Purée de pommes de terre	Riz créole Fondue de poireaux	Salade verte Carottes braisées	Choux-fleurs en gratin Semoule au beurre
Yaourt sucré , Assortiment de fromage (saint nectaire, brie, mimolette, comté) (PAE)	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages , Yaourt sucré (PAS)	Yaourt sucré , Assortiment de fromage (saint nectaire, brie, mimolette, comté) (PAE)
Fruit de saison Crème dessert au caramel Yaourt aromatisé	Liégeois vanille Fruit de saison Riz au lait	Clafoutis aux poires Fruit de saison Salade de fruits du chef	Fruit de saison Compote de pommes Yaourt aux fruits

Midi - College st stanislas

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

Saint Patrick			
Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Salade Irlandaise soupe irlandaise Salade verte	Haricots rouges au maïs , Vinaigrette Velouté aux champignons Chou blanc râpé aux noix et emmental	Potage de légumes Toast gratiné à l'emmental Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Saucisson à l'ail , Cornichons Endives aux noix , Vinaigrette Betteraves , Vinaigrette à la Normande
Boulettes à l'agneau façon Irish stew Irish fish pie	Sauté de bœuf aux oignons Cordon bleu de dinde	Sauce Napolitaine Gratin de macaronis à la bolognaise	Filet de colin MSC , Sauce à la crème Sauté de poulet au curry
Pommes de terre au four Légumes de l'Irish Stew	Riz créole Petits pois et carottes	Tortis Salade verte	Fondue d'épinards à l'ail Semoule au beurre
Assortiments de fromages , Yaourt sucré (PAS)	Assortiments de fromages , Yaourt sucré (PAS)	Assortiments de fromages , Yaourt sucré (PAS)	Assortiments de fromages , Yaourt sucré (PAS)
Irish apple cake Fruit de saison Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits Fruit de saison Crème dessert à la vanille du chef	Crumble aux pommes du chef Fruit de saison Compote de poires	Fruit de saison Ile flottante du chef Fromage blanc sucré

Midi - College st stanislas

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Carottes râpées à la vinaigrette Salade verte à l'emmental , Vinaigrette Haricots beurre au persil , Vinaigrette aux échalotes	Salade de haricots blancs, vinaigre de xérès et persil Potage de légumes Tzatziki aux betteraves	Céleri rave sauce rémoulade Dip aux pickles de branches de céleri et oignons rouges Velouté de butternut	Chou blanc aux pommes , Sauce coleslaw Cake au potiron Salade de riz, maïs et ciboulette
Cari de poulet Galette à l'avoine au curry du chef	Pains de viandes rôtis Quiche normande	Gratin de pommes de terre façon tartiflette Tartiflette au colin MSC	Colin MSC meunière Saucisse Knack
Penne Poêlée de carottes et butternuts	Embeurrée de choux frisés Riz pilaf au thym	Salade verte	Frites Salade verte
Assortiments de fromages , Yaourt sucré (PAS)	Assortiments de fromages , Yaourt sucré (PAS)	Assortiments de fromages , Yaourt sucré (PAS)	Assortiments de fromages , Yaourt sucré (PAS)
Coupe de banane à la crème anglaise Fruit de saison Semoule au lait du chef	Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison Crème aux œufs du chef	Quatre quart du chef Fruit de saison Salade de fruits du chef	Fruit de saison Yaourt aux fruits Compote de pommes HVE du chef

Midi - College st stanislas

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

	Menu Belgique		Menu Eco Responsable
Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Crêpe au fromage Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Saucisson à l'ail	Velouté d'endive à l'ail salade liégeoise Carottes râpées , Vinaigrette	Coleslaw Velouté aux tomates et vermicelles Betteraves , Sauce échalotes au vinaigre (viande)	
Tajine de merguez Omelette fromagère	Sauté de porc , Sauce Carbonnade (oignon, carotte, vin rouge et pain d'épice, bière) Waterzooï de colin MSC	Sauce Carbonara Burritos aux légumes	
Carottes façon Vichy Semoule , Sauce tomate	Frites Salade verte	Tortis Salade verte	
Assortiments de fromages , Yaourt sucré (PAS)	Assortiments de fromages , Yaourt sucré (PAS)	Assortiments de fromages , Yaourt sucré (PAS)	Assortiments de fromages , Yaourt sucré (PAS)
Fruit de saison Riz au lait Yaourt aromatisé	Gaufre au sucre glace Fruit de saison Liégeois vanille du chef	Flan nappé caramel Fruit de saison Compote de pommes HVE du chef	

Midi - College st stanislas

Menu du Mardi 22 Avril au Vendredi 25 Avril 2025

Mardi 22 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
Carottes râpées , Vinaigrette Fenouil râpé à l'orange Salade de lentilles aux échalotes	Tzatziki aux betteraves Toast gratiné à l'emmental Salade de blé et maïs , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette , Sauce mayonnaise Salade verte , Vinaigrette
Chili végétarien au soja BIO Chili con carne	Rôti de porc , Sauce forestière Gratin de coquille, oeuf, crème de butternut et emmental	Filet de hoki à la provençale , Sauce citron Nuggets à la volaille
Riz	Salsifis à l'étuvé Pommes de terre persillées	Haricots verts à l'ail Boullgour
Édam	Emmental	Petit moulé
Liégeois vanille Fruit de saison Cookie du chef	Panna cotta du chef à la vanille Fruit de saison Salade de fruits du chef	Fruit de saison Crème dessert au caramel Yaourt aromatisé

Midi - College st stanislas

Menu du Lundi 28 Avril au Mardi 29 Avril 2025

Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril
Céleri rave sauce rémoulade Coleslaw Friand au fromage	Terrine de lentilles vertes et noix Concombres à la ciboulette Taboulé
Chipolata grillée aux oignons Omelette aux oignons	Couscous poulet aux légumes printanier Couscous végétarien
Carottes braisées Pommes de terre rôties	Semoule Légumes couscous d'Hiver
Tomme noire	Yaourt nature
Fruit de saison Crème dessert à la vanille du chef Yaourt aromatisé	Cake à la noix de coco Fruit de saison Compote de pommes HVE du chef