

MIDI - RESTAURANT COLLEGE DE STELLA MARIS

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Mardi gras



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 28 février	mardi 01 mars	mercredi 02 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
fêtons les Romain	fêtons les Aubin	fêtons les Charles	fêtons les Guérolé	fêtons les Casimir
MACEDOINE	OEUFS MAYONNAISE	SALADE COMPOSEE AU THON	SALADE DE BLÉ	RILLETTE ET CORNICHONS
TERRINE DE CAMPAGNE	CAROTTES RAPEES	SAUCISSON A L'AIL	FRIAND	SARDINES
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE AU MAIS		HARICOTS ROUGES ET MAIS	SALADE DE QUINOA AUX AGRUMES
SAUTÉ DE DINDE AUX EPICES DOUCES	BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE	CORDON BLEU	AXOA DE VEAU LOCAL 	PANE DE COLIN
SAUCISSE DE TOULOUSE	ECHINE DE PORC AU JUS	GALETTE VÉGÉTALE (VÉGÉTARIEN)	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME	OMELETTE
POMMES DE TERRE RISSOLÉES	SEMOULE	FLAN DE LEGUMES DU CHEF 	RIZ	TORTIS BIO 
HARICOTS VERTS	PETITS POIS	LENTILLES	PIPERADE	GRATIN DE CHOUX FLEURS
FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT
COMPOTE DE POMME	BEIGNET	SALADE DE FRUITS	POIRE MELBA	CREME CHOCOLAT
LIEGEOIS CHOCOLAT	PECHE AU SIROP	FROMAGE BLANC CAMEL	FLAN	ILE FLOTTANTE
FRUITS	FRUITS		FRUITS	FRUITS

Légende :

Produit labellisé 

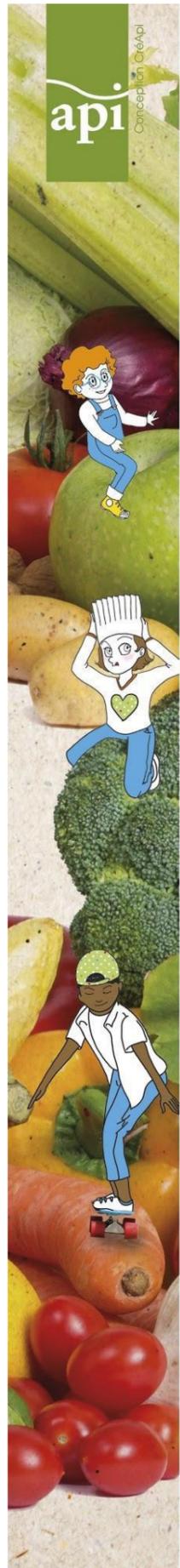
Produit local 

Recette du chef 

Produit biologique 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



MIDI - RESTAURANT COLLEGE DE STELLA MARIS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 07 mars	mardi 08 mars	mercredi 09 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
fêtons les Félicité	fêtons les Jean de Dieu	fêtons les Françoise	fêtons les Vivien	fêtons les Rosine
COLESLAW	BETTERAVES MIMOSA	SALADE COMPOSEE AU JAMBON	CAROTTES RAPEES	SALADE DE RIZ AU THON
CERVELAS	SURIMI MAYONNAISE	SALADE DE LENTILLES	SAUCISSON SEC	QUICHE
POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE AU MAIS		SALADE COMPOSÉE AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES
CHIPOLATAS LABEL 	SAUTÉ DE PORC COLOMBO	CUISSE DE POULET ROTIE	RAVIOLIS EN GRATIN	DOS DE COLIN SAUCE CITRON
CARBONNADE DE BOEUF	ROTI DE DINDE		STEAK HACHÉ	JAMBON GRILLE SAUCE BARBECUE
FRITES	PETITS POIS	COEUR DE BLÉ	PATES	GRATIN DE BUTTERNUT DU CHEF 
JULIENNE DE LEGUMES	RIZ BIO 	GRATIN DE BROCOLIS	HARICOTS VERTS	POMME VAPEUR
FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT
PECHE AU SIROP	PANNA COTTA DU CHEF 	LIEGEOIS	GATEAU DU CHEF 	COCKTAIL DE FRUITS
MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE	FROMAGE BLANC COULIS	CREME VANILLE	GLACES
FRUITS	FRUITS	FRUITS	FRUITS	FRUITS

Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

Recette du chef 

Produit biologique 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



MIDI - RESTAURANT COLLEGE DE STELLA MARIS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Animation Amérique

lundi 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
fêtons les Mathilde	fêtons les Louise	fêtons les Bénédicte	fêtons les Patrick	fêtons les Cyrille
MACEDOINE	TABOULE	SALADE COMPOSEE AUX LARDONS ET CROUTONS	WRAP DE LEGUMES ET CREAM CHEESE	BETTERAVES MIMOSA
SURIMI MAYONNAISE	TOAST DE MOUSSE DE CANARD	TERRINE DE POISSONS		SALADE DE POMMES DE TERRE
SALADE D'ENDIVES	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE			CELERI REMOULADE
OMELETTE	ESCALOPE DE POULET SAUCE CHASSEUR	SAUTÉ D'AGNEAU AUX ÉPICES	HOT DOG SAUSAGE SAUCE CHEDDAR	CALAMARS A LA ROMAINE
STEAK HACHÉ SAUCE BEARMAISE	ROTI DE PORC AU JUS			PILONS DE POULET SPICY
PUREE DE CAROTTES	PATES BIO 	POEELE DE POIVRONS	SALADE VERTE	CAROTTES A LA CREME
LENTILLES	DUO DE HARICOTS	SEMOULE	STEAK HOUSE FRIED	RIZ
FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT		FROMAGE OU LAITAGE
RIZ AU LAIT	COMPOTE	ENTREMET CHOCOLAT	PANCAKES	FLAN CAMEL
COCKTAIL DE FRUITS	CREME DESSERT	FRUITS	CARROT CAKE	PECHE AU SIROP
FRUITS	FRUITS		FRUITS	FRUITS

Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

Recette du chef 

Produit biologique 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



MIDI - RESTAURANT COLLEGE DE STELLA MARIS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
fêtons les Clémence	fêtons les Léa	fêtons les Victorien	fêtons les Catherine	fêtons les Annonciation
SALADE DE LENTILLES	COLESLAW	SALADE COMPOSEE AU RADIS ROSE	BETTERAVES	SALADE DE QUINOA
CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	FLAMMEKUECHE	SAUCISSON A L'AIL	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	OEUFS MAYONNAISE
ENDIVES AUX NOIX	SALADE COMPOSEE AU MAIS		SALADE COMPOSÉE AU FROMAGE	POIREAUX VINAIGRETTE
HACHIS PARMENTIER	SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY	CUISSE DE CANETTE	PAELLA AU POULET	PANÉ DE COLIN
FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	COTE DE PORC CHARCUTIERE		BOEUF MARENGO	CHIPOLATAS
PUREE DE POMME DE TERRE	EPINARDS A LA CREME	HARICOTS BLANC A LA TOMATE	RIZ	PATES
HARICOTS VERTS	COEUR DE BLÉ	PUREE DE CAROTTES	POEELE CHAMPETRE	LEGUMES ROTIS
FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
BANANE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC CONFITURE	TARTE AUX POMMES	FLAN VANILLE	PANNA COTTA AU CAMEL
COMPOTE	ILE FLOTTANTE	FRUITS	CREME DESSERT	POIRE AU SIROP
FRUITS	FRUITS		FRUIT	FRUIT

Légende :

Produit labellisé



Produit local



Recette du chef



Produit biologique



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

MIDI - RESTAURANT COLLEGE DE STELLA MARIS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
fêtons les Gontran	fêtons les Gwladys	fêtons les Amédée	fêtons les Benjamin	fêtons les Hugues
SALADE DE PATES AU THON	PIZZA	CAROTTES RAPÉES	COLESLAW	TABOULÉ
CELERI REMOULADE	MACEDOINE	SALADE COMPOSÉE (MAIS, OEUFS)	SALADE DE RIZ	SALADE MEXICAINE
TERRINE DE LEGUMES	RILLETTE DE POISSON		SAUCISSON	CHOU BLANC VINAIGRETTE
OMELETTE AU FROMAGE	JAMBON BRAISE	BOLOGNAISE	PILON DE POULET	POISSON BORDELAISE
SAUTE DE PORC CAMEL	ROTI DE DINDE		MERGUEZ	CORDON BLEU
BOULGOUR	PETITS POIS	PATES	SEMOULE	GRATIN DE CHOUX-FLEURS ET BROCOLIS
CAROTTES SAUTEES	RIZ	HARICOTS PLATS	LEGUMES COUSCOUS	COEUR DE BLE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
PECHE AU SIROP	SALADE DE FRUITS	TARTE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	DONUT'S
CREME DESSERT	COMPOTE	FRUIT	FLAN CAMEL	MOUSSE AU CHOCOLAT
FRUIT	FRUIT		FRUIT	FRUIT

Légende :

Produit labellisé



Produit local



Recette du chef



Produit biologique



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

MIDI - RESTAURANT COLLEGE DE STELLA MARIS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 04 avril	mardi 05 avril	mercredi 06 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
fêtons les Isidore	fêtons les Irène	fêtons les Célestin	fêtons les Jean Baptiste	fêtons les Julie
SALADE DE LENTILLES	SALADE COMPOSÉE AU SURIMI	SALADE DE PATES	QUICHE	SAUCISSON A L'AIL
SALADE COMPOSÉE (TOMATES, CROUTONS)	HARICOTS BEURRE À L'ECHALOTE	MACEDOINE	SALADE COMPOSÉE	CHOU BLANC A L'ANCIENNE
CAROTTES RAPÉES	OEUFS MAYONNAISE		POIREAUX VINAIGRETTE	MELON
CARBONARA	JAMBON GRILLÉ	CHILI CON CARNE	OMELETTE	BRANDADE DE POISSON
SAUTÉ DE DINDE	PILONS DE POULET FACON COLOMBO		BOEUF BOURGUIGNION	NUGGET'S
PATES	SEMOULE	RIZ	PETITS POIS	PURÉE DE POMME DE TERRE
NAVET CARAMÉLISÉ	SAUTÉ DE LÉGUMES		CAROTTES	JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
COMPOTE	LIEGEOIS	TARTE NORMANDE	MOUSSE CITRON	CREME DESSERT
FROMAGE BLANC SPECULOS	FLAN VANILLE	FRUIT	ECLAIR	FROMAGE BLANC AUX POIRES
FRUITS	FRUIT		FRUIT	FRUIT

Légende :

Produit labellisé



Produit local



Recette du chef



Produit biologique



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

MIDI - RESTAURANT COLLEGE DE STELLA MARIS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Pâques

lundi 11 avril	mardi 12 avril	mercredi 13 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
fêtons les Stanislas	fêtons les Jules	fêtons les Ida	fêtons les Maxime	fêtons les Paternne
HARICOTS VERTS À L'ECHALOTE	CELERI REMOULADE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE AUX OEUFS	SALADE COMPOSÉE
JAMBON ET CORNICHON	CONCOMBRE À LA BULGARE	MELON JAUNE		TABOULÉ
SALADE COMPOSÉE	SALADE MIX CÉRÉALES			CAROTTES RAPÉES
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	ESCALOPE FORESTIERE	SAUCISSE FUMÉE	NAVARIN D'AGNEAU	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE
SAUTÉ DE PORC	PANÉ DE COLIN			OMELETTE
LEGUMES SAUTÉS	LENTILLES	JARDINIÈRE DE LEGUMES	FLAGEOLETS	RIZ
COEUR DE BLÉ	POELÉE CHAMPETRE	FRITES	SEMOULE	PETITS LÉGUMES
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
COMPOTE DE FRUITS	LIEGEOIS CAFÉ	TARTE AU FLAN	OEUFS EN CHOCOLAT	FLAN CAMEL
CREME DESSERT	SALADE DE FRUITS	FRUIT		CREME DESSERT VANILLE
FRUIT	FRUIT		FRUIT	FRUIT

Légende :

Produit labellisé



Produit local



Recette du chef



Produit biologique



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.