







# INTERNAT - 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 02 mai	mardi 03 mai	mercredi 04 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
fêtons les Boris	fêtons les Jacques	fêtons les Sylvain	fêtons les Judith	fêtons les Prudence
SALADE COMPOSEE LOCALE 	CELERI REMOULADE	FRIAND AU FROMAGE	TOMATES AUX OEUFS	
SAUCISSON SEC	SALADE DE THON ET MAIS	AVOCAT VINAIGRETTE	SALADE VERTE LOCALE AUX NOIX 	
PAUPIETTE DE VEAU	ESCALOPE DE DINDE	SAUCISSE GRILLEE	JAMBON GRILLE SAUCE BARBECUE	
PENNES AUX LEGUMES	BLEZOTTO BIO 	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	POMMES DE TERRE AU FOUR	
			HARICOTS BEURRE PERSILLES	
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
LIEGEOIS	BEIGNET CHOCOLAT	CREME AUX OEUFS	FROMAGE BLANC BIO AVEC COULIS 	
CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	

Légende :



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

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.





# INTERNAT - 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 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
fêtons les Pacôme	fêtons les Solange	fêtons les Estelle	fêtons les Achille	fêtons les Rolande
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE MARCO POLO	CHOU FLEUR AUX LARDONS	CAROTTES RAPEES	
PATE EN CROUTE	TOMATES VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE BERGERE	
HACHIS PARMENTIER	PISSALADIERE	SAUCISSE DE TOULOUSE LABELISEE 	MANCHONS DE CANARD	
SALADE VERTE LOCALE 	SALADE VERTE	LENTILLES AUX CAROTTES	POEELE BRETONNE	
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
GLACES	COMPOTE	MOUSSE CITRON	CROUSTADE AUX POMMES	
CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE 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.







# INTERNAT - 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 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
fêtons les Honoré	fêtons les Pascal	fêtons les Eric	fêtons les Yves	fêtons les Bernardin
TOMATES AUX OLIVES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A LA CORIANDRE	QUICHE AU FROMAGE DU CHEF 	SALADE COMPOSEE LOCALE AU THON 	
CONCOMBRES A LA CREME	GASPACHO	POIREAUX VINAIGRETTE	FRIAND	
BROCHETTE DE VOLAILLE	KEBAB	BOLOGNAISE	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE 	
PATES	FRITES	PATES	SEMOULE	
PETITS POIS BIO 	SALADE VERTE	JULIENNE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	
ENTREMETS CAMEL	GLACES	COMPOTE	SALADE DE FRUITS	
FRUIT DE SAISON	FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE 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.



# INTERNAT - 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).



## Ascension

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
fêtons les Didier	fêtons les Donatien	fêtons les Sophie	fêtons les Bérenger	fêtons les Augustin
SALADE DE TOMATES	SALADE VERTE FROMAGE	GASPACHO		
PÂTE DE CAMPAGNE	RADIS ROSE BEURRE	SALADE DE RIZ		
BOEUF A LA PROVENCALE	CORDON BLEU	FILET DE CABILLAUD		
BLETTES ROTIES AU MIEL	BOULGOUR PILAF	JARDINIERE DE LEGUMES		
PÂTES	POEELE DE LEGUMES	COEUR DE BLE		
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		
PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS DU CHEF 	GLACE	FRUIT DE SAISON		
CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	BEIGNET AUX POMMES		

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.





# INTERNAT - 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 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
fêtons les Jeanne	fêtons les Lise	fêtons les Justin	fêtons les Blandine	fêtons les Kévin
TERRINE DE POISSON	ASPERGES VINAIGRETTE	RADIS ROSES AU BEURRE	SAUCISSON ET CORNICHON	
CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE AU FROMAGE	SALADE COMPOSEE AU SURIMI (LOCAL) 	SALADE DE TOMATES	
HACHIS PARMENTIER	BOULETTES D'AGNEAU	FILET DE COLIN PANE ET CITRON	ROTI DE DINDE FACON GRAND MERE	
SALADE VERTE LOCALE 	SEMOULE	EPINARDS A LA CREME	CAROTTES SAUTEES	
	LEGUMES COUSCOUS	BOULGOUR	PUREE DE POMME DE TERRE	
FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
DONUT'S	COMPOTE	BANANE CHOCOLAT	CHOU A LA CREME	
CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE 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.



# INTERNAT - 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 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
fêtons les Claude	fêtons les Gilbert	fêtons les Médard	fêtons les Diane	fêtons les Landry
	BETTERAVES VINAIGRETTE AU MIEL	MELON	PATE BASQUE	
	SURIMI MAYONNAISE	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE	
	SAUTE DE PORC AUX OIGNONS	CALAMARS	AXOA DE VEAU LABELISE 	
	HARICOTS PLATS	PIPERADE	RIZ PILAF	
	PENNE	COEUR DE BLE BIO 		
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
	CREME CAMEL	LIEGEOIS CHOCOLAT	MOUSSE AU CHOCOLAT	
	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE 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.





# INTERNAT - 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 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
fêtons les Antoine	fêtons les Elisée	fêtons les Germaine	fêtons les Jean-François	fêtons les Hervé
ŒUFS MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS	SALADE COMPOSEE	SALADE DE LEGUMES GRILLES AUX POIS CHICHES	
SARDINES A L'HUILE	SALADE VERTE A L'EMMENTAL LOCAL 	RADIS ROSE AU BEURRE		
FLAMMEKUECHE	GALETTE JAMBON FROMAGE	COURGETTE FARCIE	KEBAB SAUCE BLANCHE	
SALADE VERTE LOCALE 	TOMATE PROVENCALE	RIZ	FRITES	
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
ECLAIR AU CHOCOLAT	CREME DESSERT	ILE FLOTTANTE	TARTE NORMANDE	
CORBEILLE DE FRUITS	FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	

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.






# INTERNAT - 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 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
fêtons les Silvère	fêtons les Louis	fêtons les Alban	fêtons les Audrey	fêtons les Jean-Baptiste
SALADE VERTE LOCALE 	JAMBON BLANC	MAQUEREAUX A LA MOUTARDE	HARICOTS ROUGES AU MAIS	
FRIAND AU FROMAGE	CRUDITES LOCALES 	SALADE COMPOSEE LOCALE 	CERVELAS	
PILONS DE POULET AU THYM	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	BOULETTES SAUCE TOMATE	PIZZA	
PETITS POIS	RIZ AUX LEGUMES	SEMOULE	SALADE VERTE	
CAROTTES		POELEE DE POIVRONS		
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
SALADE DE FRUITS	COMPOTE	TROPEZIENNE	CREME DESSERT	
FRUITS	FRUITS	CORBEILLE DE 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.






# INTERNAT - 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 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
fêtons les Fernand	fêtons les Irénée	fêtons les Pierre, Paul	fêtons les Martial	fêtons les Thierry
SALADE COMPOSEE	ARTICHAUTS VINAIGRETTE	TABOULE	SALADE DE RIZ AU THON	
QUICHE	SAUCISSON	COURGETTE RAPEE	MACEDOINE	
CORDON BLEU	ROTI DE DINDE	MANCHONS DE CANARD	CROQUE MONSIEUR	
PATES	RIZ AU CURRY	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	SALADE VERTE LOCALE 	
BRUNOISE DE LEGUMES	HARICOTS PLATS			
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
TARTE AU CHOCOLAT	COMPOTE	YAOURT BRASSE	CREPE AU CHOCOLAT	
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.



# INTERNAT - 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).



## Vacances d'été

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
fêtons les Elisabeth	fêtons les Antoine	fêtons les Maria	fêtons les Raoul	fêtons les Thibault
OEUFS MAYONNAISE	SURIMI MAYONNAISE	CHORIZO	TERRINE DE POISSONS	
SALADE COMPOSEE LOCALE 	SALADE DE HARICOTS	CRUDITES LOCALES 	CRUDITES LOCALES 	
ESCALOPE PANEE	OMELETTE	FILET DE COLIN SAUCE VIERGE	LASAGNES	
RIZ	NAVETS ROTIS	LENTILLES	SALADE VERTE LOCALE 	
TOMATE PROVENCALE	PETITS POIS	CHOUX FLEURS		
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
MOUSSE CHOCOLAT	MELON	DONUT'S	COMPOTE	
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.