

Self Collège St Charles



Semaine du 03 au 07 Novembre 2025

Journée de la gentillesse

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de chou rouge local Radis et beurre Salade de lentilles locales Crêpes au fromage	Salade coleslaw (carotte et chou blanc locaux) Salade iceberg et noix Salade de pois chiches locaux Rosettes et cornichon (*) Emincé de porc local sauce caramel (*) Poulet rôti au jus Jardinière de légumes (carotte, petits pois doux, haricot vert et navet) Semoule sauce tomate Fromage frais Saint Môret Tomme blanche Yaourt aux fruits Yaourt nature et sucre Purée de pommes locales parfumée à la cannelle Mousse au chocolat au lait Gaufre Liégeoise Fruit frais	Céleri local rémoulade au curry Soupe de lentilles locales Taboulé de petit épeautre Bio local (Epeautre bio local, concombre, jus de tomate, poivron, jus de citron et menthe) Mousse de canard et cornichon Rôti de veau Bio au jus Omelette nature locale OPA Haricots verts persillés Pommes de terre vapeur locales Cantal AOP Brie Yaourt aromatisé Petits fromages blancs au lait entier et sucre Banane sauce chocolat Crème dessert saveur caramel Beignet aux pommes DCG Fruit frais	Carottes râpées locales vinaigrette balsamique miel Pomelos et sucre Cake à la polenta et basilic (farine locale) Œuf dur et mayonnaise Coquillettes sauce butternut cheddar et crumble (plat complet végétarien : plat protidique et garniture) Fondant potiron, épice et pdt locales et salade verte (plat complet végétarien : plat protidique et garniture) Fromage frais petit Louis Mimolette Yaourt à la pulpe de fruits Fromage blanc nature et sucre Salade de fruits frais Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Eclair parfum chocolat DCG Fruit frais	Salade verte Panais local en rémoulade Salade de penne (penne, thon, pignon de pin et pesto rouge) Rillettes de sardines et céleri Colin d'Alaska PMD sauce tomate Echine de porc local 1/2 sel au jus (*) Poêlée de légumes Bio (carotte, courgette et pdt) Purée de patates douces locales (pdt locales) Saint Paulin Fromage frais petit moulu ail et fines herbes Yaourt aux fruits Yaourt nature au lait entier local et coulis de fruits rouges Compote pommes et pêches allégée en sucre Dessert lacté gélifié saveur chocolat Barre bretonne Fruit frais

Self Collège St Charles



Semaine du 10 au 14 Novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Radis et beurre	Endives locales et noix	Emincé de chou blanc local
		Pomelos et sucre	Carottes râpées locales	Houmous de pois chiches locaux et chips de maïs
		Salade de lentilles	Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, poivron, jus de citron et menthe)	Salade façon piémontaise (pdt locales, tomate, œuf, mayonnaise, cornichon, et crème)
		Feuilletés au fromage	Thon PMD guacamole et chips de maïs	Œuf dur et mayonnaise
		Saucisses de volaille et veau façon chipolata	Beignets de poisson PMD et quartier de citron	Couscous végétal cinq légumes et raisin sec (Semoule, légumes couscous, pois chiche, et raisin sec) (plat complet végétarien : plat protidique et garniture)
		Côte de porc local au jus (*)	Sauté de porc local sauce au romarin (*)	Dés de colin d'Alaska PMD sauce citron
		Choux fleurs persillés	Ratatouille à la niçoise (courgette, tomate, purée de tomate, aubergine, oignon et poivron)	Carottes locales à la crème
		Purée de pommes de terre locales	Riz	Semoule
		Carré	Edam	Fromage fondu la vache qui rit
		Brie	Bûche mélange	Coulommiers
		Yaourt à la pulpe de fruits	Petits fromages blancs aux fruits	Yaourt aux fruits
		Yaourt nature et sucre	Petits fromages blancs au lait entier et sucre	Fromage blanc local et sucre
		Salade de fruits frais	Compote pommes et ananas allégée en sucre	Banane sauce chocolat
		Crème dessert saveur vanille de la fromagerie Maurice	Crème dessert saveur pistache	Dessert lacté gélifié saveur chocolat
		Tarte normande DCG	Cake coco (farine locale)	Roulé vanille abricot
		Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais

Self Collège St Charles

Semaine du 17 au 21 Novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées locales vinaigrette au cumin Céleri local en rémoulade Salade de haricots blancs à la marocaine (haricot blanc, tomate, poivron, coriandre et cumin) Feuilletés au fromage fondu	Radis et beurre Salade verte et maïs Salade de pommes de terre locales Saucisson sec et cornichon (*)	Emincé de chou rouge local Carottes râpées locales Salade de torsades Bio locales (torsades bio locales semi-complètes, tomate, poivron et échalote) Galantine de volaille et cornichon	Salade iceberg et noix Emincé de chou blanc local Salade de riz composées (riz, tomate, poivron, maïs et olive) Pâté en croûte et cornichon (*)	Panais locaux râpés en rémoulade Salade coleslaw (chou blanc et carotte locaux) Tarte au fromage, emmental et mozzarella Pâté Breton et cornichon (*)
Purée de pommes de terre locales et lentilles (plat complet végétarien) Tarte aux poireaux (plat complet végétarien)	Sauté de bœuf local sauce forestière Nuggets de poulet	Emincé de dinde locale sauce au thym Sauté de porc local sauce moutarde (*)	Echine de porc local 1/2 sel au jus (*) Boulettes au mouton et bœuf sauce tomate	Colin d'Alaska PMD pané et quartier de citron Chou farci de volaille
Salade verte /	Jardinière de légumes (carotte, petits pois doux, haricot vert et navet) Semoule sauce tomate	Petit pois très fins Riz	Choux fleurs en béchamel Pommes de terre vapeur locales	Purée de potiron (pdt locales) Torsades Bio locales semi-complètes
Fromage frais Fraidou Camembert Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Coulommiers Fromage petit moulé ail et fines herbes Fromage blanc aromatisé Yaourt nature au lait entier local et sucre	Pont l'Evêque AOP Edam Yaourt aux fruits Fromage blanc nature et sucre	Gouda Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Yaourt à la pulpe de fruits Yaourt nature et sucre	Fromage fondu Mimolette Yaourt aromatisé Fromage blanc local et sucre
Salade de fruits frais Ile flottante Donuts DCG Fruit frais	Purée de pommes et abricots Mousse au chocolat au lait Tarte au flan DCG Fruit frais	Ananas sauce chocolat Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel Leau au fromage blanc (farine locale) Fruit frais	Purée de pommes locales et fraises Crème dessert saveur caramel Choux à la crème DCG Fruit frais	Salade de fruits frais Dessert lacté gélifié saveur vanille Gaufre nappé chocolat Fruit frais

Self Collège St Charles

Semaine du 24 au 28 Novembre 2023



***Menu Montagnard*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de chou blanc local Carottes râpées locales Salade de pois chiches Rosettes et cornichon (*) Sauté de dinde locale sauce aigre douce Saucisse fumée (*) Poêlée de légumes d'hiver (pdt locales, champignons, et brunoise de légumes) Frites et ses dosettes de mayonnaise et ketchup Fromage frais Tartare Brie Fromage blanc aromatisé Yaourt nature et sucre Purée de pommes locales parfumée à la cannelle Crème dessert saveur caramel Tarte noix de coco DCG Fruit frais	Navet local râpé vinaigrette Salade iceberg et croûtons Salade de lentilles locales Crêpes au fromage Nuggets de blé Galette boulgour, mexicaine et haricot rouge Carottes à la crème Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate Neuville au poivre Fromage petit moulé saveur noix Yaourt aromatisé Petits fromages blancs au lait entier et sucre Ananas sauce chocolat Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel Beignet parfum chocolat DCG Fruit frais	Endives locales et croûtons Salade de betteraves locales Salade de pommes de terre locales Œuf dur et mayonnaise Pennes Bio locales semi-complètes pois chiches épinards tandoori (plat complet végétarien : plat protidique et garniture) Haricots rouges Bio locaux sauce chili et riz (haricots rouges bio locaux, pulpe de tomate, carotte, maïs, oignon et tomate) (plat complet végétarien : plat protidique et garniture) Tomme grise Camembert Yaourt à la pulpe de fruits Fromage blanc local et sucre Salade de fruits frais Mousse au chocolat au lait Gaufre Liégeoise Fruit frais	Emincé de chou blanc local Taboulé de petit épeautre Bio local (Epeautre bio local, concombre, jus de tomate, poivron, jus de citron et menthe) Salade de torsades Bio locales (torsades bio locales semi complètes, tomate, poivron et échalote) Mousse de canard et cornichon Dés de colin d'Alaska PMD sauce Bretonne Bolognaise de canard Ratatouille à la niçoise (courgette, tomate, purée de tomate, aubergine, oignon et poivron) Coquillettes Saint Nectaire AOP Fromage frais Saint Môret Yaourt aux fruits Yaourt nature et sucre Compote pommes et pêches allégée en sucre Dessert lacté gélifié saveur vanille Eclair parfum vanille DCG Fruit frais	Salade verte et noix Velouté de butternut local et fromage fondu vache qui rit Crêpes au fromage Pâté de campagne et cornichon (*) Tartiflette de dinde (pdt locales, dés de volaille, fromage à tartiflette, sauce béchamel et oignon) Emincé de saumon sauce crème Haricots beurre persillés Pommes de terre vapeur locales Fromage fondu croc lait Saint Paulin Yaourt aromatisé Fromage blanc local et sucre Salade de fruits frais Crème dessert saveur pistache Cake myrtille (farine locale) Fruit frais

Self Collège St Charles



Semaine du 01 au 05 Décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade coleslaw (carotte et chou blanc locaux)  Endives locales et noix   Salade mexicaine (haricots rouges bio locaux, tomate, maïs et poivron)  Thon PMD guacamole et chips de maïs	 Céleri local en rémoulade  Salade de pommes de terre locales crème ciboulette  Saucisson sec et cornichon (*)	 Carottes râpées locales  Soupe poireaux, navets, et carottes locaux  Salade façon piémontaise (pdt locales, tomate, œuf, mayonnaise, cornichon, et crème)  Galantine de volaille et cornichon	Pomelos et sucre Soupe de carottes Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, poivron, jus de citron et menthe) Tartine œuf cheese crème et ciboulette	 Emincé de chou rouge local Salade verte et croûtons  Salade de riz composées (riz, tomate, poivron, maïs et olive)  Pâté de foie et cornichon (*)
Nuggets de poulet Paupiette de veau au jus	  Sauté de porc local sauce crème champignon (*)   Aiguillettes de poulet sauce au curry	  Rôti de bœuf local au jus   Emincé de dinde locale sauce basquaise	 Omelette nature locale OPA sauce tomate Boulettes de sarrasin, lentilles, légumes sauce tomate	Jambonneau (*)  Emincé de saumon sauce crème
Haricots verts à l'ail   Torsades Bio locales semi-complètes	 Carottes locales persillées  Lentilles locales mijotées	 Panais locaux persillés Riz	 Légumes couscous (carotte, courgette, pois chiche, navet, et poivron) Blé	 Purée de potiron (pdt locales)  Pommes de terre vapeur locales
Fromage fondu Tomme blanche Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Fromage frais Tartare Gouda Yaourt aux fruits  Fromage blanc local et sucre	Pont l'Evêque AOP  Fromage frais chanteneige Bio Petits fromages blanc aux fruits Yaourt nature et sucre	 Neuville nature Fromage fondu croc lait Yaourt à la pulpe de fruits Fromage blanc nature et sucre	Edam Saint Paulin Yaourt aromatisé  Fromage blanc locale et sucre
 Purée de pommes locales, carottes, et cannelle Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel Roulé à la framboise Fruit frais	Salade de fruits frais Crème dessert saveur vanille Paris Brest DCG Fruit frais	Coupelle de purée de pommes et fraises Mousse au citron Tarte pommes rhubarbe DCG Fruit frais	Banane sauce chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille Crêpe sucré Fruit frais	Salade de fruits frais Liégeois saveur chocolat  Gâteau au fromage blanc (farine locale) Fruit frais

Self Collège St Charles



Semaine du 08 au 12 Décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de chou blanc local Salade verte et noix Salade de pommes de terre locales Crêpes au fromage	Endives locales et croûtons vinaigrette au miel Carottes râpées locales Salade de lentilles locales Quiche lorraine (*) (œuf, jambon, crème, lardon et emmental)	Céleri local en rémoulade Emincé de chou rouge local Salade de blé aux légumes (blé, carotte, céleri, poireau et oignon) Pâté Breton et cornichon (*)	Panais râpé local Salade de betteraves locales sauce façon voronoff Salade façon piémontaise (*) (pdt locales, tomate, dés de jambon et cornichon) Pâté de campagne et cornichon (*)	Salade iceberg et maïs Emincé de chou blanc local Salade de penne (penne, thon, pignon de pin et pesto rouge) Saucisson à l'ail et cornichon (*)
Sauté de bœuf local sauce provençale Cordon bleu de volaille	Parmentier de canard, haricot blanc et pommes de terre locales (plat complet) Tarte au fromage (plat complet végétarien)	Poulet rôti au jus Boulettes de bœuf vbf sauce tomate basilic	Nuggets de poisson PMD et quartier de citron Colin d'Alaska PMD sauce aux épices douces	Torsades sauce carottes, potiron, mozzarella cheddar (plat complet végétarien : plat protidique et garniture) Merlu PMD sauce échalotte
Ratatouille à la niçoise (courgette, tomate, purée de tomate, aubergine, oignon et poivron) Purée de patates douces locales	Salade verte /	Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt locales) Frites et ses dosettes de ketchup et mayonnaise	Carottes locales persillées Coquillettes	Epinards branches béchamel Riz
Fromage fondu la vache qui rit Brie Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Coulommiers Mimolette Fromage blanc aromatisé Yaourt nature au lait entier local et sucre	Saint Nectaire AOP Edam Yaourt aromatisé Fromage blanc local et sucre	Fromage frais Cantafrais Camembert Yaourt aux fruits Yaourt nature et sucre	Saint Paulin Fromage petit moulé saveur noix Yaourt à la pulpe de fruits Fromage blanc local et sucre
Ananas sauce chocolat Crème dessert saveur caramel Cake aux épices (farine locale) Fruit frais	Salade de fruits frais Mousse au chocolat au lait Roulé vanille abricot Fruit frais	Purée de pommes locales et fraises Crème dessert saveur vanille Eclair parfum chocolat DCG Fruit frais	Salade de fruits frais Dessert lacté gélifié saveur vanille Tarte normande DCG Fruit frais	Coupelle de purée de pommes et abricots Liégeois saveur vanille nappé caramel Gâteau aux pommes (farine locale) Fruit frais

Self Collège St Charles

Semaine du 15 au 19 Décembre 2022

Repas de Noël



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri local en rémoulade Carottes râpées locales Feuilletés au fromage fondu Œuf dur mayonnaise	Salade iceberg et maïs Endives locales et noix Salade de pois chiches locaux Rosettes et cornichon (*) Sauté de bœuf local sauce paprika persil Beignets stick mozzarella Carottes locales à l'ail Pommes de terre vapeur locales Carré Fromage frais Tartare Fromage blanc aromatisé Yaourt nature et sucre Coupelle de purée de pommes et pruneaux Crème dessert saveur caramel Tarte au flan DCG Fruit frais	Carottes râpées locales Salade de betteraves locales Salade de penne (penne, thon, pignon de pin et pesto rouge) Rillettes de thon PMD et son toast Boulettes de sarrasin, lentilles, et légumes sauce tomate Saucisses de Strasbourg (*) Poêlée de légumes Bio (carotte, courgette et pdt) Purée de patates douces locales (pdt locales) Gouda Fromage petit moulu Yaourt à la pulpe de fruits Petits fromages blancs au lait entier et sucre Banane sauce chocolat Crème dessert saveur café Beignet parfum chocolat DCG Fruit frais		Emincé de chou blanc local Salade verte et noix Salade de lentilles locales Pâté de volaille et cornichon Dés de colin d'Alaska PMD sauce coco citron vert Côte de porc local au jus (*) Ratatouille à la niçoise (courgette, tomate, purée de tomate, aubergine, oignon et poivron) Pennes Bio locales semi-complètes Fromage fondu la vache qui rit Edam Yaourt aromatisé Fromage blanc local et sucre Purée de pommes locales parfumée à la vanille Mousse au citron Gaufre Liégeoise Fruit frais