



LUNDI

31/05

ENTREES

Salade/Mimolette/Betteraves
Terrine campagne/cornichons
Radis/beurre
Choux rouges aux pommes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon braisé
Filet de cabillaud sauce orange

Pommes rissolées
Gratin de chou-Fleur

LAITAGES

Yaourt nature sucré
Emmental
Edam
Samos

DESSERTS

Corbeille de fruits
Entremets chocolat
Cookie
Mousse parfum crème brûlée

SOIR

Pasta Party

MARDI

01/06

ENTREES

Tartine fromage frais et surimi
Concombres vinaigrette
Champignons à la grecque
Bol de salade verte

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chili con carne
Moussaka de patates douces pois
chiches et courgettes

LAITAGES

Fromage blanc sucré
Emmental
Tomme noire
Chèvre

DESSERTS

Corbeille de fruits
Crème brûlée
Smoothie fruits rouges
Salade de fruits Acapulco

SOIR

Hot dog
Salade verte

MERCREDI

02/06

ENTREES

Œuf poché/Salade verte
Brick thon à la marocaine
Guacamole/chips

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cuisse de poulet à la moutarde
Burger végétarien

Pommes rosties
Salade verte

LAITAGES

Yaourt nature sucré
Emmental
Buchette de lait mélange

DESSERTS

Corbeille de fruits
Brioche perdue
Iles flottantes

SOIR

Hachis Parmentier
Salade verte

JEUDI

03/06

ENTREES

Carottes râpées vinaigrette
Rillettes maquereaux citron
Terrine brocolis coulis tomate
Tartine pommes de terre et
chèvre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Goulasch de bœuf
Filet poisson frais sauce oseille

Blé
Carottes au jus

LAITAGES

Petits suisses sucrés
Emmental
Cantal
Carré frais

DESSERTS

Corbeille de fruits
Crème pâtissière aux abricots
Compote de fruits meringuée
Salade de fruits mexicaine

SOIR

Tarte fine aux légumes et
ricotta
Salade verte

VENDREDI

04/06

ENTREES

Salade de riz crevettes
Melon
Houmous
Salade de lentilles
(Lardons/Tomates/Féta)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Carbonara saumon
Langue de bœuf sauce piquante

Tortis
Fondue de poireaux

LAITAGES

Yaourt nature sucré
Emmental
Comté
Vache qui rit

DESSERTS

Corbeille de fruits
Crèmeux citron
Soupe de Fraises
Crème mascarpone/coulis de fruits

SOIR



Pain de la boulangerie TRADEOZ – NANTES – Pain Tradition Label Rouge



Fruit ou légume frais



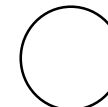
Recette du chef



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)



LEGENDE



LUNDI

07/06

ENTREES

Betteraves/Pomme/Mimolette
Duo de choux vinaigrette
Taboulé de légumes
Poireaux vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rougail de porc
Bouchée à la reine

Mélange cinq céréales
Salade verte

LAITAGES

Yaourt nature sucré
Emmental
Tomme grise
Croc lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Flan vanille/caramel
Eclair
Mousse chocolat

SOIR

Tortellinis ricotta épinards
Salade verte

MARDI

08/06

ENTREES

Carottes/céleri vinaigrette miel
Salade grenobloise
Petits pois mimolette jambon
Saucisson sec/beurre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de dinde au jus
Filet de merlu sauce citron

Pennes
Courgettes sautées

LAITAGES

Petits suisses sucrés
Emmental
Cantal
Chevretine

DESSERTS

Corbeille de fruits
Fromage blanc aux framboises
Riz au lait caramel beurre salé
Crème spéculos

SOIR

Nuggets ketchup
Brocolis

MERCREDI

09/06

ENTREES

Beurre de sardines
Wraps thon crudités
Bol de salade verte

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Quiche au jambon
Brochette boulettes bœuf kefta

Risotto quinoa
Salade verte

LAITAGES

Yaourt nature sucré
Emmental
Coulommiers

DESSERTS

Corbeille de fruits
Crème mangue abricot
Papillote d'ananas aux énicés

SOIR

Pizza
Salade verte

JEUDI

10/06

ENTREES

Salade/Œuf/croutons
Verrine pois chiches menthe poivrons
Club sandwich melon jambon
mozzarella
Pastèque

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis Parmentier
Curry de légumes

Purée de pommes de terre
Salade verte

LAITAGES

Fromage blanc sucré
Emmental
Mimolette
Petit moulé AFH

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pudding graines de chia et fruits
Petit pot crème chocolat
Sorbet fraise

SOIR

Barbecue



VENDREDI

11/06

ENTREES

Salade de pâtes indiennes
Céleri branche sauce bulgare
Gaspacho carottes à l'orange
Muffin thon et tomates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak haché sauce tartare
Filet poisson frais sauce tomate

Frites
Epinards à la crème

LAITAGES

Yaourt aromatisé
Emmental
Camembert
Samos

DESSERTS

Corbeille de fruits
Compote de fruits
Verrine chocolat blanc et fruits
Gâteau au yaourt

SOIR



Pain de la boulangerie TRADEOZ – NANTES – Pain Tradition Label Rouge

LEGENDE



Fruit ou légume frais



Recette du chef



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Collège Lycée La Perverie

Self et Internat

LUNDI

14/06

ENTREES

Salade de riz
Betteraves vinaigrette
Salade de maïs texane
Bol de salade verte

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pilons de poulet tex mex
Filet de cabillaud estragon

LAITAGES

Macaronis
Brocolis
Yaourt aromatisé
Emmental
Coulommiers
Croc lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Duo de crèmes
Cookie
Salade de fruits frais

SOIR

Escalope saumon beurre blanc
Pommes de terre hasselbach

MARDI

15/06

ENTREES

Saucisson ail/beurre
Melon
Salade du chef
Terrine de poisson

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de porc au jus
Filet limande sauce vierge

LAITAGES

Pommes noisette
Carottes vichy
Gouda
Emmental
Cantal
Carré frais

DESSERTS

Corbeille de fruits
Velouté fruit
Semoule au lait
Compote de fruits

SOIR

Flammenküche
Salade verte

MERCREDI

16/06

ENTREES

Bâtonnets de crudités
Tartine basquaise
Entrée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Crumble de légumes d'été
Gratin gnocchis crème parmesan

LAITAGES

Yaourt nature sucré
Emmental
Buchette lait mélange

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pana cotta coulis fruits exotiques
Tartine Poire crème de marron
Maestro chocolat

SOIR

Nouilles de riz sautées aux légumes et poulet

JEUDI

17/06

ENTREES

Crème poivrons et pain grillé
Gaspacho
Carottes râpées vinaigrette
Salade grecque

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas
Tarte fine aux légumes

Lentilles au jus
Salade verte

LAITAGES

Petits suisses sucrés
Emmental
Tomme grise
Brie

DESSERTS

Corbeille de fruits
Crème spéculos
Pancake
Compote de fruits

SOIR

Fajitas de boeuf
Salade verte

VENDREDI

18/06

ENTREES

Salade d'agrumes
Salade de crozets
Choux rouges vinaigrette
Œufs mimosa paprika

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tajine de veau
Couscous végétarien

Semoule
Légumes couscous

LAITAGES

Yaourt nature sucré
Emmental
Tomme blanche
Samos

DESSERTS

Corbeille de fruits
Fromage blanc fraises
Ananas
Entremets chocolat chantilly

SOIR



Pain de la boulangerie TRADEOZ – NANTES – Pain Tradition Label Rouge

LEGENDE



Fruit ou légume frais



Recette du chef



Viande Bovine Française (VBF)



Volaille Française



Le Porc Français



Collège Lycée La Perverie

Self et Internat

LUNDI
21/06

ALTERNATIVE
VÉGÉTARIEN

ENTREES

Salade composée
(Salade/Carottes/Mimolette)
Champignons à la crème
Rosette/cornichons
Houmous de petits pois

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de porc caramel
Dhal de lentilles corail

Riz
Poêlée de légumes
LAITAGES

Yaourt aromatisé
Emmental
Cantal
Vache qui rit

DESSERTS

Corbeille de fruits
Beignet
Crème mangue abricot
Compote de fruits

SOIR

Kebab
Frites

MARDI
22/06

ENTREES

Radis/beurre
Carottes râpées vinaigrette
Haricots blancs/thon/oignons
Crêpe fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet tandoori
Coquille de poisson

Boulgour
Haricots beurre
LAITAGES

Yaourt sucré
Emmental
Coulommiers
Edam

DESSERTS

Corbeille de fruits
Milkshake fraise
Petit pot crème caramel
Cocktail de fruits

SOIR

Pasta party

MERCREDI
23/06

ENTREES

Verrine Avocat et thon
Friand au fromage
Entrée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tarte aux légumes
Emincé de poulet à l'indienne

Quinoa
Salade verte
LAITAGES

Yaourt nature sucré
Emmental
Croc lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Feuilleté aux fruits
Dessert
Dessert

SOIR

Rougail de saucisses
Riz

JEUDI
24/06

ALTERNATIVE
VÉGÉTARIEN

ENTREES

Salade de lentilles et saucisses
Salade de blé indienne
Terrine de courgettes
Salade/crouton/œuf/fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Bolognaise
Omelette aux oignons

Torsades
Fondue de poireaux
LAITAGES

Petits suisses sucrés
Emmental
Saint Paulin
Vache qui rit

DESSERTS

Corbeille de fruits
Œufs à la neige /purée fruits
Entremets
Cake marbré

SOIR

Menu à thème

VENDREDI
25/06

ENTREES

Betteraves vinaigrette
Macédoine mayonnaise
Pastèque
Céleri et pommes grany

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope de dinde mariné
Parmentier poisson

Purée de pommes de terre
Salade verte
LAITAGES

Yaourt nature sucré
Emmental
Tomme grise
Petit moulé Ail et fines herbes

DESSERTS

Corbeille de fruits
Ananas chantilly
Mousse chocolat
Perles du japon coulis fruits

SOIR



Pain de la boulangerie TRADEOZ – NANTES – Pain Tradition Label Rouge



Fruit ou
légume frais



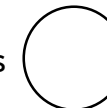
Recette du
chef



Volaille Française



Le Porc Français



LEGENDE