

St Benoist de
l'Europe



Semaine du 07 septembre au 11 septembre 2026

Le Chef vous propose

COLLEGE-LYCEE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de champignons	Houmous		Salade de pois chiche aux herbes	
	Sardine à la tomate	Œufs mayo		Assiette de charcuterie	
PLAT PROTIDIQUE	Steak fromage et tomate	Merguez	Bolognaise	Boulette d'agneau	Dos de colin
	Quiche au fromage	Fish and chips	Bolognaise végété	Boulette végétale	Omelette nature
ACCOMPAGNEMENT	Pommes grenailles	Frites	Spaghettis	Lentilles	Frites
	Fenouil Braisé	Piperade	Carottes sautées	Poêlée de légumes	Haricots beurre
LAITAGES			Fromage à la coupe		Fromage à la coupe
DESSERTS	Pêche rotie	Donut	Tarte Chocolat	Fontainebleau maison	Compote maison
	Beignet au chocolat	Litchi	Panna cotta	Pâtisserie Orientale	Crème dessert Chocolat
	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison

St Saint Benoist



Semaine du 14 septembre au 18 septembre 2026

Le Chef vous propose

COLLEGE-LYCEE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Samousa de légumes			Salades de pommes de terre	
	Flammenkueche du Chef			Tomates mozzarella	
PLAT PROTIDIQUE	Boulette de bœuf	Cordon bleu	Merguez	Colombo de poulet	Nugget de poisson
	Feuilleté au fromage	Nouilles tomate cerise sauce fromagere	Pave de colin	Encornets persillade	Boulettes végétariennes
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	Nouilles	Pomme de terre	Riz creole	Frites
	Chou-fleur	Haricots plats	Courgettes au four	Duo aubergine, courgette	Mélange de légumes
LAITAGES		Yaourts	Fromage blanc sucré		Fromage (2 choix)
DESSERTS	Smoothie	Beignet aux fruits	Verrine de melon	Gateau à l'ananas	Compote maison
	Mousse chocolat blanc	Compote Maison	Mousse Mangue	Yaourts	Crème dessert Praliné
	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison

St Benoist de
l'Europe



Semaine du 21 septembre au 25 septembre 2026

Le Chef vous propose

COLLEGE-LYCEE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de choux			Tartine de chèvre	
	Salade de feta			Salade fromagère	
PLAT PROTIDIQUE	Boulettes de volaille	Chili con carne	Sauté de dinde au paprika	Rougail saucisse	Colin sauce champignons
	Galette de lentilles	Chili sin carne	Calamar à la romaine	Saucisse vegé	Omelette au fromage
ACCOMPAGNEMENT	Fusilli	Riz	Boulgour	Lentilles	Frites
	Duo de carottes	Brocolis	Epinards a la crème	Gratin de Blettes	Haricots-verts
LAITAGES		Fromage blanc au miel	Yaourts		Fromage (2 choix)
DESSERTS	Pastèque en verrine	Compote maison	Muffin au fruit	Gateau au yaourt du Chef	Batonnet Glacé
	Donut	Eclair Vanille	Tiramisu	Flan	Crème dessert Vanille
	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison

St Benoist de
l'Europe



Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

Le Chef vous propose

COLLEGE-LYCEE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Houmous du chef	Dips de légumes		Salade de riz	
	Carpaccio d'agrumes	Wrap poulet crudité		Salade de maïs	
PLAT PROTIDIQUE	Croque-monsieur	Tajine de Poulet	Poté lentilles a la volaille	Paleron de bœuf braisé	Falafel
	Croque vegé	Boulette vegé	Tortilla	Falafel	Curry de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Chou-fleur	Semoule	Lentilles	Gratin dauphinois	Frites
	Potatoes	Légumes a tajine	Julienne de legumes	Poelé de legumes	Ratatouille
LAITAGES			Fromage blanc au fruit		Fromage (2 choix)
DESSERTS	Crème dessert pralinée	Compote maison	Donut	Tarte aux pommes du Chef	Roulé fruits rouges
	Madeleine	Mousse Coco	Verrine de melon	Liegeois chocolat	Riz au lait
	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison

St Benoist de
l'Europe



Semaine du 5 octobre au 9 octobre 2026

Le Chef vous propose

COLLEGE-LYCEE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Nems	Assiette de Radis		Tomate et Ricotta	
	Salade Asiatique	Œuf poché		Salade de fèves	
PLAT PROTIDIQUE	Mijoté de bœuf à l'asiatique	Hachis parmentier de bœuf	Tomate farcie	Pilon de poulet Tex-Mex	Poisson meuniere
	Dahl de lentille	Hachis parmentier végétal	Tomate farcie vegé	Omelette Basquaise	Tarte aux oignons
ACCOMPAGNEMENT	Nouilles	Petits pois	Riz	Pommes de terre grenailles	Frites
	Haricots verts	Salade verte	Gratin de poireau	Poelé de legumes champignons	Aubergine rotie
LAITAGES			Yaourt		Fromage (2 choix)
DESSERTS	Pommes au four	Tartelette chocolat Maison	Beignet aux fruits	Crème aux œufs Maison	Compote Maison
	Verrine gourmande Oreo	Batonnet Glacé	Muffin aux Fruits	Verrine de pastèque	Eclair au café
	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison

St Benoist de
l'Europe



Semaine du 12 octobre au 16 octobre 2026

Le Chef vous propose

COLLEGE-LYCEE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Coleslow		Coleslow	
		Œuf dur mayonnaise Epicée		Samosa Vege	
PLAT PROTIDIQUE	Burger Maison au poisson	Poisson sauce tomate	Galette Végé	Pad thai aux crevettes	Dos de Lieu Noir Citron et Aneth
	Burger Maison au bœuf	Gnocchi à la tomate	Poulet Tikka	Emincé de porc au soja	Salade Géante
ACCOMPAGNEMENT	Frite	Gnocchi	Lentille	Nouille	Frites
	Salade verte	Epinard	Fondue de poireaux	Carotte et coriandre	Poelée de saison
LAITAGES	Yaourt		Fromage blanc au miel		Fromage (2 choix)
DESSERTS	Compote Maison	Salade de fruits	Poire poché	Batonnet glacé	Compote Maison et Spéculos
	Viennois Vanille	Creme Chocolat	Millefeuille	Fromage Blanc caramel	Ile Flotante
	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison	Corbeille de fruits frais de saison

