

Menus MARS AVRIL 2024
Ensemble scolaire Saint-Benoist de l'Europe
Bagnolet
Self collège/lycée



	Repas végétarien 				
	lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 01 mars
SARDINE A L'HUILE		CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	1/2 PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	SALADE DE RIZ BETTERAVES CIBOULETTE
SALADE DE MAIS ET HARICOTS ROUGE		CHIFFONNADE DE LAITUE	PATE DE CAMPAGNE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS	TABOULE
MACEDOINE VINAIGRETTE		TERRINE DE POISSONS	BOUILLON DE LEGUMES AUX VERMICELLES	CHOU ROUGE AUX POMMES	COLESLAW
RAVIOLIS EN GRATIN		FALAFELS	ROTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	AIGUILLETTE DE DINDE FORESTIERE	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINÉ 
FILET DE HOKI A L'ANETH		NUGGETS DE POISSON	DOS DE CABILLAUD	FILET DE HOKI PANE	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE
PETITS POIS ET CAROTTES		RIZ CREOLE SAUCE CURRY	CHOU FLEURS PERSILLE	BOULGOUR	HARICOTS VERTS A L'AIL
MACARONIS		FONDUE DE POIREAUX	POMMES DE TERRE ROTIE AU THYM	BROCOLIS A L'AIL	Frites
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
FRUIT DE SAISON		COMPOTE POMME BANANE	BANANE CREME ANGLAISE	QUATRE QUART DU CHEF	FRUIT DE SAISON
CREME VANILLE		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE
YAOURT AROMATISE		BEIGNET NATURE	CREME AUX OEUFS MAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2024
Ensemble scolaire Saint-Benoist de l'Europe
Bagnolet
Self collège/lycée



lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	Repas végétarien 	vendredi 08 mars
RADIS ROSES ET BEURRE	ROSETTE LYONNAISE ET CONDIMENT	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE RIZ AU THON
TERRINE DE CAMPAGNE CORNICHONS	POIREAU VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	PIZZA AU FROMAGE	OEUFS DUR MAYONNAISE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
ENDIVE EN SALADE	SALADE DE PATES AU SURIMI	SALADE DE LENTILLES CORAIL A L'ECHALOTE	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE AU JUS DE POMMES
SAUCISSE FUMEE	SAUTE DE POULET FORESTIERE	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE	CURRY DE LEGUMES AUX POIS CHICHES	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME 
FILET DE MERLU A L'ESTRAGON	COLOMBO DE POISSON	OMELETTE AUX OIGNONS	BOULETTES DE SOJA A LA TOMATE	NUGGETS DE VOLAILLE
COQUILLETES	BROCOLIS GRATINÉS	POMMES BOULANGERES	RIZ CREOLE	FONDUE D'EPINARDS
HARICOTS BEURRE PERSILLES	SEMOULE	CHOU ROUGE CONFIT AUX POMMES	CELERI ROTI	Frites
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	GATEAU YAOURT DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT
POIRE ROTIE AU SPECULOOS	CREME DESSERT AU CAMEL	SUISSE FRUITE	COMPOTE DE POIRE	DONUTS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2024
Ensemble scolaire Saint-Benoist de l'Europe
Bagnolet
Self collège/lycée

	Repas végétarien 				
	lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
	MOUSSE DE FOIE CORNICHONS	SALADE MEXICAINE AU MAIS	BAGUETTE PIZZA DU CHEF	CELERI REMOULADE	CHOU BLANC SAUCE COLESLAW
	SALADE VERTE A L'EMMENTAL	PAMPLEMOUSSE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	EMINCE DE CHAMPIGNONS VINAIGRETTE
	HARICOTS BEURRE PERSIL VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	POIREAU FACON GRIBICHE	RILLETES DE POISSON MSC 	VELOUTE DUBARRY	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
	POULET MARBELLA	CREPE AUX CHAMPIGNONS	OMELETTE A L'ALSACIENNE (SAUCISSE DE VOLAILLE)	SAUTÉ DE BOEUF A L'INDIENNE	FISH AND CHIPS
	FILET DE LIEU MSC A LA DIEPPOISE	QUICHE AU CAMEMBERT ET A LA POMME	ESCALOPE DE PORC SAUCE DIABLE	MARMITE DU PÊCHEUR	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE FORESTIERE
	SEMOULE AU BEURRE	CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	POMME DE TERRE ROTIE AU THYM	BROCOLIS GRATINES	Frites
	ENDIVES BRAISEES	RIZ BASMATI	HARICOTS VERTS A L'AIL	BOULGOUR	SALADE VERTE
	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
	COUPE BANANE CHOCOLAT AMANDES	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUARTS DU CHEF	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
	GAUFRE AU SUCRE	MOUSSE AU CHOCOLAT	DEMI POMME CRUMBLE ROTIE	COMPOTE POIRE	SEMOULE AU CAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2024
Ensemble scolaire Saint-Benoist de l'Europe
Bagnolet
Self collège/lycée

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
RADIS ROSE AU BEURRE	CONCOMBRE BULGARE	RADIS ROSE ET BEURRE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	SALADE DE RIZ MAIS THON
SARDINE A L'HUILE	TABOULE AUX RISIN SEC	RILLETES CORNICHONS	CREPE AU FROMAGE	CHOU BLANC FACON REMOULADE
SALADE VERTE FROMAGERE	CHOU FLEUR AU FROMAGE BLANC ET CURRY	CHIFFONNADE DE LAITUE	LENTILLES AUX ECHALOTES	BETTERAVES VINAIGRETTE
PILON DE POULET MARINE	MACARONIS BOLOGNAISE	NUGGETS DE VOLAILLE	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS	SAUMONETTE AUX CAPRES
FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE	PECHE DU JOUR	AILE DE RAIE AU BEURRE	BURRITOS DE LEGUMES	EMINCE DE DINDE TOMATE ET BASILIC
SEMOULE	MACARONIS (UNIQUEMENT POUR LE POISSON)	PETITS POIS AU JUS	RIZ PILAF	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
POELEE DE LEGUMES D'HIVER	CAROTTES A LA CREME	POMME DE TERRE VAPEUR	POELLE DE LEGUMES	Frites
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
LIEGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CREME DESSERT PRALINE	GATEAU CHOCOLAT DU CHEF	SALADE DE FRUITS
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	SEMOULE AU LAIT	BANANE AU CAMEL	PETIT SUISSE AUX FRUITS	FLAN NAPPE CAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2024
Ensemble scolaire Saint-Benoist de l'Europe
Bagnolet
Self collège/lycée

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	SALADE DE RIZ AUX ASPERGES ,VINAIGRETTE DU CHEF	HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES SUR TOAST	SALADE DE MAIS ET RADIS	FRIAND AU FROMAGE
CHOU FLEUR MIMOSA	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL	BETTERAVE MIMOSA	MOUSSE DE PETITS POIS ET MENTHE
WRAPS AU THON ET CRUDITES	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE AU FROMAGE BLANC	TABOULE A L'AFRICAIN	GUACAMOLE DE BROCOLI ET SON TOAST	DEMI POMELOS AU SUCRE
STEAK HACHE	COUSCOUS POULET	ESCALOPE DE PORC GRATINÉ A LA MOUTARDE	OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE
SAUMONETTE MSC ROTIE SAUCE CITRON	FILET DE HOKI MSC AUX EPICES	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	TORTELLINI BOSCONI EPINARDS SAUCE EMMENTAL	SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE
Frites	LEGUMES COUSCOUS	PETITS-POIS AUX OIGNONS	COQUILLETES	CHOU-FLEUR EN GRATIN
EPINARDS A LA CREME	SEMOULE	COEUR DE BLE	HARICOTS VERTS	RIZ CREOLE
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
FROMAGE BLANC A LA CASSONNADE	FRUIT DE SAISON	ECLAIR VANILLE	GATEAU AU CITRON DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES
POMME AU FOUR	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF	LIEGEOIS VANILLE

Repas végétarien



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2024
Ensemble scolaire Saint-Benoist de l'Europe
Bagnolet
Self collège/lycée



Férié - Lundi de Pâques		Repas végétarien & Pâques 		
lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	SALADE VERTE ET CROUTON	CAROTTES RAPEES FACON MALTAISE	CONCOMBRE AUX DES DE BREBIS VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE
	WRAP OEUF DUR, SALADE ET CHOU ROUGE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	QUINOA FACON TABOULE LIBANAIS	TARTE FINE OIGNONS MOZZARELLA
	CELERI REMOULADE	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE POMME DE TERRE PERSIL OIGNONS ROUGES	BETTERAVES VINAIGRETTE
	FILET DE HOKI SAUCE NANTUA	CROQUE MONSIEUR MAISON	CARBONARA DU MARAICHER (OIGNON, HARICOT ROUGE, POIREAU, PETITS POIS)	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MIEL MOUTARDE
	CHIPOLATA AUX HERBES	FILET DE LIEU SCE BASILIC	TORTILLA AUX PETITS POIS	COLIN PANE
	FRITES	SALADE VERTE	TORTIS	EPINARDS FONDANTS
	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	PETITS POIS ET CAROTTES	BROCOLIS	FRITES
	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	DESSERT DE PAQUES (FINGER AU CHOCOLAT)	SALADE DE FRUITS DU CHEF
	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE BLANC CREME DE MARRONS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
	BANANE SAUCE CHOCOLAT	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE CAMEL	YAOURT AROMATISE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.