

Menus JANVIER FEVRIER 2023

Ensemble scolaire Saint-Benoist de l'Europe

Bagnolet

Self collège/lycée



Fermé	Repas pédagogique	Galette des Rois		
lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
		CELERI REMOULADE SALADE D'ENDIVES AUX POMMES VELOUTE DE LEGUMES VERTS	COLESLAW SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS CHOU ROUGE AUX POMMES	SALADE DE PATES A L'ITALENNE AU THON VELOUTE DE POTIRON ET MARRONS 1/2 PAMPLEMOUSSE ET SUCRE
		NORMANDIN DE VEAU SAUCE CREME FILET DE LIEU SAUCE AURORE	SAUTE DE POULET AU CURRY CALAMARS A LA ROMAINE.	BLANQUETTES DE POISSON MSC AUX CEREALES CHIPOLATAS SAUCE AUX HERBES
		PETITS POIS AUX OIGNONS ECRASE DE POMMES DE TERRE	RIZ BASMATI FONDU DE POIREAUX	HARICOTS VERTS A L'AIL BOULGOUR
		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
		COMPOTE DE POMME BANANE FRUIT DE SAISON TARTE AUX CHOCOLAT	LIEGEOIS VANILLE FRUIT DE SAISON SALADE DE FRUITS	GALETTE DES ROIS FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS





Menus JANVIER FEVRIER 2023

Ensemble scolaire Saint-Benoist de l'Europe

Bagnolet

Self collège/lycée



lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
ROSETTE LYONNAISE ET CONDIMENT	COLESLAW	DIPS DE RADIS NOIR	VELOUTE DE CHOU-FLEUR AU CURRY	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	VELOUTE DE BUTTERNUT	OEUFS MIMOSA	PIZZA AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES
SALADE D'AVOCATS	TORTIS AU SURIMI	SALADE DE LENTILLES	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE
FILET DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE	CHATCHOUKA AUX OEUFS	PILON DE POULET MARINE	CARBONARA DU MARAICHER	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON	CHATCHOUKA DE MERGUEZ	BRICK AU SAUMON	CARBONARA	CORDON BLEU
CHOU-FLEUR GRATINÉ	SEMOULE DE BLE	GRATIN DAUPHINOIS	COQUILLETES	FONDUE D'EPINARDS
POMMES DE TERRE PAPRIKA		CHOU ROUGE CONFIT AUX POMMES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	RIZ PILAF
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 LOCAL	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX POMMES DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF
POIRE ROTIE AU SPECULOOS	BEIGNET	TARTE AU CITRON	COMPOTE DE POIRE	SUISSE FRUITE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FEVRIER 2023

Ensemble scolaire Saint-Benoist de l'Europe

Bagnolet

Self collège/lycée



lundi 16 janvier	Repas végétarien 	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
RILLETTES DE POISSON MSC 	POTAGE DE LEGUMES	BAGUETTE PIZZA DU CHEF	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CHOU BLANC AUX POMMES
DEMI POMELOS	SALADE MEXICAINE AU MAIS	CELERI REMOULADE	HOUMOUS ET SES CROUTONS	VELOUTE DE CAROTTES
HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES	SAUCISSON A L'AIL	TABOULE DE CHOU-FLEUR	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
AXOAA LA CHAIR DE SAUCISSE	PAELLA VERDURAS	TORTILLA AUX POIVRONS	GNOCCHIS BOWL A LA DINDE ET CAROTTES	FISH AND CHIPS
QUICHE AU FROMAGE FEUILLETEE	PAELLA AU POULET	ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	MARMITE DU PÊCHEUR	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY
ENDIVES BRAISEES		POMMES DE TERRE AU FOUR	SEMOULE AU BEURRE	FRITES
PENNE		HARICOTS VERTS	BROCOLIS GRATINES	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 BANANES 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
DONUTS	MOUSSE AU CHOCOLAT	POIRE RÔTIE AUX SPECULOS	COMPOTE POMME ET VANILLE DU CHEF	SEMOULE AU CARMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FEVRIER 2023

Ensemble scolaire Saint-Benoist de l'Europe

Bagnolet

Self collège/lycée



	Repas végétarien			
lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
CREME DE CELERI AUX NOISETTES	EMINCE DE CHAMPIGNONS	SOUPE A L'OIGNON	CAROTTES RAPEES AU CITRON	CHIFFONNADE DE SALADE AUX CROUTONS
COLESLAW	CREPE AU FROMAGE	PECHE AU THON	ROULADE AU JAMBON ET CONDIMENT	CHOU BLANC FACON REMOULADE
SALADE DE LENTILLES	POIREAU FACON GRIBICHE	CHIFFONNADE DE BATAVIA	MACEDOINE DE LEGUMES	BETTERAVES ROUGES
ROTI DE PORC AU MIEL ET MOUTARDE	HOT-DOG DE CAROTTES BIO	NUGGETS DE VOLAILLE	SAUCE BOLOGNAISE	TIMBALE DE POISSON A LA BRESILLENNE
OMELETTE FROMAGERE	HOT-DOG	BRANDADE DE COLIN	SAUCE AUX 3 FROMAGES	HAUT DE CUISSE DE POULET JUS AU THYM
POELEE DE CAROTTES ET BUTTERNUT	POMMES RISSOLEES	PUREE	TORTIS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
BOULGOUR	SALADE VERTE	LEGUMES DU POT	CHOUX DE BRUXELLES RISSOLES	RIZ PILAF
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	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CREME DESSERT PRALINE	TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF	SALADE DE FRUITS
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME AUX OEUFS DU CHEF
BEIGNET	SEMOULE AU LAIT	BANANE AU CHOCOLAT	PETIT SUISSE AUX FRUITS	YAOURT AROMATISÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2023

Ensemble scolaire Saint-Benoist de l'Europe

Bagnolet

Self collège/lycée



Repas végétarien & Chandeleur



lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
VELOUTE DE POIREAUX	POTIRON RAPE SAUCE AU FROMAGE BLANC	TABOULE	COEUR DE PALMIER A LA CLEMENTINE	FRIAND AU FROMAGE
CHIFFONNADE DE BATAVIA AU MAÏS	CHOU ROUGE AUX LARDONS	CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RAPEES	POTAGE PARMENTIER
WRAPS AU THON ET CRUDITES	QUICHE AUX POIREAUX DU CHEF	SALADE D'ENDIVES A L'HUILE DE NOIX	HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES SUR TOAST	DEMI POMELOS AU SUCRE
COUSCOUS POULET MERGUEZ	NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE	JAMBON BRAISE SAUCE TOMATE CORNICHON	LASAGNE CHEVRE EPINARDS	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE
FILET DE COLIN MSC AUX EPICES	RÔTI BOEUF SAUCE AU POIVRE	OEUFS BROUILLES A LA TOMATE CONCASSEE	LASAGNES AU POISSON	ESCALOPE VIENNOISE SAUCE TOMATE
SEMOULE	ECRASE DE POMMES DE TERRE	COEUR DE BLE	COQUILLETES	CHOU-FLEUR GRATINÉ
LEGUMES COUSCOUS	SALADE VERTE	PETITS-POIS AUX OIGNONS	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
FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES AUX FRUITS	FLAN PÂTISSIER SANS PATE DU CHEF	CREPE DE LA CHANDELEUR	FRUIT DE SAISON
POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ANANAS ROTI AU MIEL
FROMAGE BLANC A LA CASSONNADE	GATEAU AU CITRON DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE POMME VANILLE DU CHEF	DONUTS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2023

Ensemble scolaire Saint-Benoist de l'Europe

Bagnolet

Self collège/lycée



Repas végétarien 				
lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
POTAGE DE CAROTTES	SALADE DE POIS CHICHES	TARTE FINE OIGNONS MOZZARELLA	BETTERAVES VINAIGRETTE	CHOU BLANC AU CURRY
TABOULE	CHOU ROUGE RAISIN POMMES	CAROTTES RAPEES FACON MALTAISE	SAUCISSON A L'AIL	SALADE DE MACHE AUX DES DE POIRES
SALADE VERTE FROMAGERE	CELERI REMOULADE	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	VERRINE DE MOUSSE DE PETITS POIS	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE
SAUCE BOLOGNAISE LENTILLES	HACHIS PARMENTIER	RISOTTO AUX SAUCISSES	CUISSE DE POULET ROTI AUX HERBES	BLANQUETTE DE POISSON MSC 
SAUCE CARBONARA	PARMENTIER AU POISSON MSC 	RISOTTO AU POISSON	OMELETTE AU FROMAGE	SAUCISSE FUMEE
TORTI	SALADE VERTE		HARICOTS PLATS	POMMES DE TERRE PERSILLEES
PANAIS ROTI AU MIEL	-		SPAGHETTI	LEGUMES DU POT
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	ROCHER COCO DU CHEF	COMPOTE DE POMMES VANILLE DU CHEF
SEMOULE AU LAIT	BEIGNET	FROMAGE BLANC CREME DE MARRONS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE POMMES POIRES DU CHEF	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE CAMEL	YAOURT AROMATISE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FEVRIER 2023

Ensemble scolaire Saint-Benoist de l'Europe

Bagnolet

Self collège/lycée

Repas végétarien

lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
POTAGE DE LEGUMES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE PERLE AU SURIMI	CELERI REMOULADE AUX RAISINS	DEMI POMELOS
BUTTERNUT RAPEE SAUCE AU FROMAGE BLANC	SALADE VERTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	MACEDOINE	TARTINE PIZZA AU CHORIZO
HARICOTS ROUGES ET MAIS ET SA VINAIGRETTE A L'ECHALOTTE	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	RILLETES DE THON	CHOU ROUGE AUX POMMES	SALADE DE COQUILLETTE AUX OLIVES
JAMBALAYA AUX LEGUMES	OMELETTE AU CHEDDAR	BOEUF BOURGUIGNON	TARTIFLETTE	VOL AU VENT DE POISSON MSC
CHILI CON CARNE	POISSON PANE MSC SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE LIEU SAUCE CREOLE	EMINCE DE POULET A LA BETTERAVE ROTIE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE
RIZ PILAF	FONDUE DE POIREAUX	POMMES DE TERRE RISSOLEES	BROCOLI GRATINÉ	SEMOULE
	PENNE	POTIRON RÔTI	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS AU FOUR
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	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU YAOURT DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT
GAUFRE	POIRE AU COULIS DE FRAMBOISES ET AMANDES	TARTE AUX POMMES	COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AROMATISÉ

