COLLÈGE PRIVÉ STE GENEVIÈVE - Bolbec

Semaine du 01/06 au 07/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	....	Asperges / tomates Œuf mimosa Rillette de sardines	Salade aux lardons et croutons Tomates vinaigrette* Mortadelle	Pizza Céleri rémoulade* Salade Niçoise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	FERIE	Blanc de poulet Bolognaise Farfalles Julienne de légumes	Roti de bœuf Boulettes d'agneau Légumes couscous Semoule	Blanquette de poisson Œuf dur a la crème Riz Épinards à la crème
LAITAGE	.....	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	....	Fruit frais* Liégeois Smothie fruits rouges	Glace Salade de fruits frais* Fruit frais*	Fruit frais * Fromage blanc coulis Pâtisserie du chef
Menu plaisir	..... FERIE	Asperges / tomates Blanc de poulet Farfalles Julienne de légumes Fromage ou Laitage Smothie fruits rouges	Salade aux lardons et croutons Roti de bœuf Légumes couscous Semoule Fromage ou Laitage Glace	Pizza Blanquette de poisson Riz Épinards à la crème Fromage ou Laitage Fruit frais *

Produits locaux
Le pain provient de la boulangerie Legay de Bolbec, Le bœuf de « La ferme de Beaumont » à Bermonville, La volaille de « La volaillère des Clos » à Ouainville, Les pommes de terre de Nadia CLATOT à Bermonville, Les fruits et légumes frais, distribués par SODIPRIM, Lillebonne et Cricquebœuf-sur-Seine + La ferme des tilleuls à Grémonville, Poisson du marché distribué par Rouen Marée

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Toutes les entrées, plats et desserts sont faits "maison"

Les viandes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % d'origine française

Poisson du marché

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : VINX003

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

COLLÈGE PRIVÉ STE GENEVIÈVE - Bolbec

Semaine du 08/06 au 14/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw* Salade verte aux 3 fromages* Haricots verts à la moutarde à l'ancienne	Pastèque Concombre bulgare* Pâté de campagne	Pomelos Chiffonnade de jambon Carottes aux raisins*	Tomates vinaigrette au basilic* Betteraves Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse Lasagne au saumon Pâtes / Brocolis Salade verte	Émincé de bœuf curcuma Rôti de porc Piperade Semoule	Sauté de volaille Cordon bleu Petits pois et carottes Pommes de terre vapeurs	Dos de colin crème de citron Langue de bœuf émincée Blé aux petits oignons Salsifis à la tomate
LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais* Compote de poire Crème dessert	Yaourt aromatisé Flan pâtissier Fruit frais*	Mousse au chocolat Salade de fruits frais* Fruit frais*	Gâteau renversé à l'ananas caramélisé Petit suisse aux fruits Fruit frais*
Mon plat pour le jour	Coleslaw* Saucisse de Toulouse Pâtes / Brocolis Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais*	Pastèque Émincé de bœuf curcuma Piperade Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais*	Pomelos Sauté de volaille Petits pois et carottes Pommes de terre vapeurs Fromage ou Laitage Mousse au chocolat	Tomates vinaigrette au basilic* Dos de colin crème de citron Blé aux petits oignons Salsifis à la tomate Fromage ou Laitage Gâteau renversé à l'ananas caramélisé

Produits locaux
Le pain provient de la boulangerie Legay de Bolbec, Le bœuf de « La ferme de Beaumont » à Bermonville, La volaille de « La volaillère des Clos » à Ouainville, Les pommes de terre de Nadia CLATOT à Bermonville, Les fruits et légumes frais, distribués par SODIPRIM, Lillebonne et Cricquebœuf-sur-Seine + La ferme des tilleuls à Grémonville, Poisson du marché distribué par Rouen Marée

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Toutes les entrées, plats et desserts sont faits "maison"

Les viandes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % d'origine française

Poisson du marché

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : VINX003

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

COLLÈGE PRIVÉ STE GENEVIÈVE - Bolbec

Semaine du 15/06 au 21/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pastèque* Chou chinois aux lardons Rillette de maquereaux	Tomates mozzarella Taboulé Carottes râpées*	Concombres à l'estragon Macédoine de légumes Céleri rémoulade	Râpé de radis noir et carottes Poireaux mimosa Mousse de betterave au chèvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de bœuf Aiguillettes de poulet Boulgour aux petits légumes Courgettes sautées	Jambon grillé sauce charcutière Steak haché Poêlée du chef Purée de pommes de terre	Merguez Brochette de volaille au paprika Semoule Légumes à tajine et abricots secs	Poisson au chorizo Omelette au fromage Chou romanesco Riz sauce tomate
LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Entremets vanille Fruit frais* Éclair au chocolat	Panna cotta / coulis Liégeois Fruit frais*	Salade de fruits frais* et biscuit Crème renversée Fruit frais*	Tartelette aux fraises Compote de pommes Fruit frais*
Mon plat pour moi	Pastèque* Sauté de bœuf Boulgour aux petits légumes Courgettes sautées Fromage ou Laitage Entremets vanille	Tomates mozzarella Jambon grillé sauce charcutière Poêlée du chef Purée de pommes de terre Fromage ou Laitage Fruit frais*	Concombres à l'estragon Merguez Semoule Légumes à tajine et abricots secs Fromage ou Laitage Salade de fruits frais* et biscuit	Râpé de radis noir et carottes Poisson au chorizo Chou romanesco Riz sauce tomate Fromage ou Laitage Tartelette aux fraises

Produits locaux
Le pain provient de la boulangerie Legay de Bolbec, Le bœuf de « La ferme de Beaumont » à Bermonville, La volaille de « La volaillère des Clos » à Ouainville, Les pommes de terre de Nadia CLATOT à Bermonville, Les fruits et légumes frais, distribués par SODIPRIM, Lillebonne et Cricquebœuf-sur-Seine + La ferme des tilleuls à Grémonville, Poisson du marché distribué par Rouen Marée

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Toutes les entrées, plats et desserts sont faits "maison"

Les viandes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % d'origine française

Poisson du marché

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : VINX003

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

COLLÈGE PRIVÉ STE GENEVIÈVE - Bolbec

Semaine du 22/06 au 28/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon* Concombre à la menthe* Émietté de thon sur toast	Céleri rave vinaigrette* Pastèque / féta Piémontaise	Salade composée de rondelles de radis Gaspacho Salade coleslaw*	Tomates antiboise* Carottes râpées au cumin* Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes carbonara Sauté de veau Pennes Gratin de blettes	Escalope de volaille sauce forestière Émincé de porc Haricots verts Blé	Rôti de bœuf Flan de légumes de saison Potatoes Courgettes sautées	Duo de poissons Jambalaya de poulet Riz Crumble de légumes
LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Verrine fromage blanc compote Fruits frais * Quatre quarts	Fraises au sucre Far breton Salade de fruits frais *	Smoothie aux fruits Fruit de saison* Mousse au chocolat	Rocher coco Salade de fruits frais * Fruit frais*
Moi je mange pour plaire	Melon* Pâtes carbonara Pennes Gratin de blettes Fromage ou Laitage Verrine fromage blanc compote	Céleri rave vinaigrette* Escalope de volaille sauce forestière Haricots verts Blé Fromage ou Laitage Salade de fruits frais *	Salade composée de rondelles de radis Rôti de bœuf Potatoes Courgettes sautées Fromage ou Laitage Smoothie aux fruits	Tomates antiboise* Duo de poissons Riz Crumble de légumes Fromage ou Laitage Rocher coco

Produits locaux
Le pain provient de la boulangerie Legay de Bolbec, Le bœuf de « La ferme de Beaumont » à Bermonville, La volaille de « La volaillère des Clos » à Ouainville, Les pommes de terre de Nadia CLATOT à Bermonville, Les fruits et légumes frais, distribués par SODIPRIM, Lillebonne et Cricquebœuf-sur-Seine + La ferme des tilleuls à Grémonville, Poisson du marché distribué par Rouen Marée

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Toutes les entrées, plats et desserts sont faits "maison"

Les viandes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % d'origine française

Poisson du marché

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : VINX003

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

COLLÈGE PRIVÉ STE GENEVIÈVE - Bolbec

Semaine du 29/06 au 05/07

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pastèque Macédoine Radis* Beurre	Salade de poivrons Melon* Wrap au fromage et jambon	Pamplemousse Sardines à l'huile Salade Niçoise	Concombres Carottes râpées* salade de lardons /croutons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce paprika Cuisse de poulet Pommes sautées Haricots verts	Hachis parmentier Parmentier de lentilles Petits pois Purée de carottes	Rôti de bœuf Couscous (pilon, merguez) Légumes couscous Semoule	Pavé de saumon Cordon bleu Macaronis Brocolis
LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits Fruit frais* Compote	Fruit frais* Nappé caramel Madeleine	Entremet chocolat Coupe de glace Fruit frais*	Fruit frais* Salade de fruits frais * Crème dessert pralinée
Menu plaisir	Pastèque Paupiette de veau sauce paprika Pommes sautées Haricots verts Fromage ou Laitage Yaourt velouté aux fruits	Salade de poivrons Hachis parmentier Petits pois Purée de carottes Fromage ou Laitage Madeleine	Pamplemousse Rôti de bœuf Légumes couscous Semoule Fromage ou Laitage Entremet chocolat	Concombres Pavé de saumon Macaronis Brocolis Fromage ou Laitage Fruit frais*

Produits locaux
Le pain provient de la boulangerie Legay de Bolbec, Le bœuf de « La ferme de Beaumont » à Bermonville, La volaille de « La volaillère des Clos » à Ouainville, Les pommes de terre de Nadia CLATOT à Bermonville, Les fruits et légumes frais, distribués par SODIPRIM, Lillebonne et Cricquebœuf-sur-Seine + La ferme des tilleuls à Grémonville, Poisson du marché distribué par Rouen Marée

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Toutes les entrées, plats et desserts sont faits "maison"

Les viandes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % d'origine française

Poisson du marché

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : VINX003

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.