

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 02 au 03 septembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Raïta de concombre  Carottes à l'orange Rosette & condiments	Tarte au fromage Terrine de campagne Brunoise de légumes à la marocaine
PLAT PROTIDIQUE			Tandoori de poulet  Estouffade de bœuf 	Emincé de porc au caramel  Waterzoï de colin 
LÉGUME			Brunoise de légumes	Poêlée Wok
FÉCULENT			Riz au curry	Pommes vapeur persillées
FROMAGE LAITAGE			Emmental	Camembert 
DESSERT			Fromage blanc au coulis de fruits rouges Brownie Fruit de saison 	Salade de fruits frais Flan patissier  Fruit de saison 

**LEGENDE :**



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF

















VEGE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 06 au 10 septembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Primavera  Roulade alsacienne Gougère au fromage	Melon à l'italienne Salade coleslaw  Œuf dur mimosa	Taboulé de courgette au vinaigre balsamique Carottes & céleri à la coriandre Saucisson à l'ail & condiments	Cake chorizo doux et poivrons  Salade de cœur de blé Surimi à la parisienne
PLAT PROTIDIQUE	Tajine de dinde aux abricots  Nugget's à l'emmental 	Saucisse chipolatas à la dijonnaise Gratin de colin à la fondue de poireaux	Paleron de bœuf sauce thaï  Quiche aux légumes 	Paëlla valenciana Carbonara
LÉGUME	Piperade	Carottes braisées à la coriandre 	Duo de courgettes à la provençale	Petits légumes au jus
FÉCULENT	Boullgour aux aromates	Purée de pommes de terre	Frites / Salade 	Spaghettis
FROMAGE LAITAGE	Gouda au cumin	Camembert	Edam	Chèvre
DESSERT	Fromage frais vanillé à la pêche  Crème saveur chocolat Fruit de saison	Ananas roti à la menthe et citron vert  Crème dessert au caramel Fruit de saison 	Cheesecake en verrine  Mousse au chocolat Fruit de saison	Panacotta aux fruits exotiques Fromage blanc au miel Fruit de saison 

## LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF



VEGE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

## COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

### Semaine du 13 au 17 septembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tartare de courgettes au piccalilli  Julienne de betterave au cumin  Salade mikado	Bouchée à la reine Céleri rémoulade Salade de pâtes au pesto rouge	Avocat à la mangue Pastèque Courgette rapée à la ciboulette	Quinoa aux légumes Tomates au basilic Salade de lentilles aux lardons 
PLAT PROTIDIQUE	Lasagnes gratinées à la bolognaise  Paupiette de veau sauce chasseur	Rôti de dinde aux cranberry Falafel sauce anatoli 	Emincé de bœuf braisé  Bolognaise végétale 	Cabillaud au lait de coco et curry  Sauté de poulet gratiné au maroilles 
LÉGUME	Petits pois à la sarriette	Ratatouille	Carottes persillées au beurre 	Gratin de brocolis
FÉCULENT	Pommes de terre rôties au paprika	Semoule à la coriandre	Pennes	Riz pilaf
FROMAGE LAITAGE	Gouda	Camembert 	St Paulin 	Tartare
DESSERT	Verrine de poire à la cannelle et spéculoos  Velouté aux fruits Fruit de saison 	Coupe de fraises mentholées et chantilly  Yaourt nature sucré Fruit de saison	Compote de pommes  Gâteau Nantais maison  Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés Beignet aux pommes Fruit de saison

#### LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PÂTISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF





















VEGE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 20 au 24 septembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Caesar Rosette & cornichons Radis beurre	Crêpe au jambon Salade Antiboise Pâté de campagne	Carottes mimosa  Roulade au jambon Mezze penne aux légumes du soleil	Tarte renversée aux oignons   Taboulé de boulgour  Œuf dur au paprika
PLAT PROTIDIQUE	Saucisse au romarin Haut de cuisse de poulet façon grand-mère 	Bœuf aux carottes  Filet de poisson meunière sauce au beurre citronné	Cheese Burger Tarte provençale 	Dos de colin au pesto & amandes grillées  Emincé de porc à l'indienne 
LÉGUME	Piperade	Battonnière de légumes	Salade verte	Courgette braisées 
FÉCULENT	Semoule tomatée 	Pommes de terre sautées	Frites	Gratin de quinoa aux poireaux
FROMAGE LAITAGE	Vache qui rit	St Morêt 	Tomme noire	Gouda 
DESSERT	Fromage blanc sucré Abricots au sirop Fruit de saison	Tarte aux pommes  Entremets au caramel Fruit de saison 	Brownie aux noix  Poire cuite au chocolat Fruit de saison	Fromage frais au chocolat blanc & brisures de crunch  Mango smoothie Fruit de saison 

## LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF



VEGE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

## COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 27 septembre au 1er octobre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Marco Polo  Duo de crudités  Saucisson à l'ail	Pizza au fromage Pasta verde  Tomates à la ciboulette 	Salade croisette  Gacamole et tortilla Rillettes & condiments	Salade de tomate au pesto et mozzarella Toast au chèvre chaud Cœurs d'artichaut en salade 
PLAT PROTIDIQUE	Bolognaise  Rôti de porc façon pulled pork	Aiguillettes de poulet à la normande  Endives au fromage de Bergues	Blanquette de dinde à l'ancienne Boulettes de soja au basilic 	Filet de poisson pané Saucisse chipolatas grillée au thym
LÉGUME	Beignet d'oignons et rosti 	Risotto aux champignons	Légumes au bouillon	Ratatouille provençale
FÉCULENT	Macaronis 	Pommes vapeur	Blé persillé	Semoule
FROMAGE LAITAGE	Rondelé 	Port Salut	Maasdamer	Edam
DESSERT	Ile flottante au caramel et amandes grillées Yaourt aromatisé Fruit de saison 	Crème catalane Muesli aux myrtilles Fruit de saison	Gaufre au chocolat Coupe de kiwis aux épices Fruit de saison 	Fromage blanc à la crème de marrons & brisures de chocolat  Pain perdu maison (antigaspi)  Fruit de saison

### LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF

















VEGE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 04 au 08 octobre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crudités aux graines de sésame Salade créole  Potage minestrone	Wrap Londonien Roulade de jambon blanc et macédoine Riz niçois	Quiche lorraine Coupe orientale Roulade & condiments	Avocat aux crevettes  Tortilla sauce salsa Pépinettes en salade au pesto
PLAT PROTIDIQUE	Saucisse de Toulouse aux herbes Escalope viennoise	Sauté de poulet basquaise  au piment d'espelette Coquillettes à la carbonara	Samoussas de légumes  Carbonade flamande 	Dos de colin sauce normande  Omelette au fromage 
LÉGUME	Carottes Vichy 	Légumes basquaise	Riz aux petits légumes	Poêlée de champignons
FÉCULENT	Pommes de terre boulangères	Coquillettes 	Frites / Salade	Pâtes Tortis 
FROMAGE LAITAGE	Brebis crème	Coulommiers	Pavé des Flandres	Camembert 
DESSERT	Smoothie à la mangue  Flan au chocolat Fruit de saison 	Ile flottante Fromage blanc nature sucré Fruit de saison	Tarte à la vergeoise  Fromage blanc au miel Fruit de saison 	Jalousie aux framboises Crème saveur vanille  Fruit de saison

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF













VEGE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

## COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ



Semaine du 11 au 15 octobre 2021 : **SEMAINE DU GOÛT LES 5 SAVEURS**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées & vinaigrette de cacahuètes Salade de haricots verts aux lardons Salade piémontaise	Taboulé de courgette à l'orange  Macédoine à la russe <b>BIO</b> Saucisson à l'ail	Tarte au fromage Roulade de volaille aux pistaches Pommes de terre mimosa	Quinoa aux poivrons et pamplemousse  Salade coleslaw Crêpe aux champignons
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de poulet à l'ananas & noix de coco  Gratin de colin aux champignons	Sauté de porc au miel et rhubarbe <b>BIO</b> Boules agneau à la marocaine	Tajine de veau aux abricots  Tarte à la provençale 	Filet de cabillaud au curry et chorizo  Rôti de porc cajun 
LÉGUME	Brocolis	Purée de céleri <b>BIO</b>	Légumes tajine	Tomate rôtie
FÉCULENT	Riz basmati	Boulgour	Semoule à la coriandre	Pommes de terre persillées
FROMAGE LAITAGE	St Nectaire	Cœur de dame	Camembert <b>BIO</b>	Pyrénées
DESSERT	Fromage frais aux fruits rouges & citron vert Crème renversée Fruit de saison	Pomme cuite au caramel beurre salé  Liégeois à la vanille Fruit de saison <b>BIO</b>	Sablé au citron  Fromage blanc sucré Fruit de saison	Gateau aux pommes & noisettes  Yaourt aux fruits Fruit de saison <b>BIO</b>

### LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF
















VEGE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 02 au 05 novembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées à l'ananas  Velouté de poireaux Salami & petits oignons	Salade de quinoa aux légumes Salade d'endives aux noix  Médaille de surimi sauce mayonnaise	Quiche lorraine Salade coleslaw Terrine océane
PLAT PROTIDIQUE		Aiguillettes de volaille sauce vallée d'auge  Rôti de porc aux oignons 	Couscous boules agneau & merguez Lasagnes ricotta 	Filet de lieu au beurre blanc Chili con carne 
LÉGUME		Purée de courge butternut aux amandes 	Légumes couscous	Fondue de poireaux 
FÉCULENT		Pommes de terre persillées	Semoule 	Riz au curcuma
FROMAGE LAITAGE		Emmental 	Cantal	Masdaam
DESSERT		Fromage blanc aux pommes et spéculoos  Yaourt à la vanille Fruit de saison	Flan pâtissier  Entremets au chocolat Fruit de saison	Crème au caramel Entremets saveur pistache Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF



VEGE



# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 08 au 12 novembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Quinoa & lentilles vinaigrette aux pommes vertes & citron  Roulade au jambon & cornichons Salade de chou blanc à la mimolette	Œuf dur au thon Velouté crécy Salade fromagère		Tarte au fromage Crème de potiron  Mousse de foie
PLAT PROTIDIQUE	Blanquette de dinde à l'ancienne  Carbonara	Haché de veau sauce poivre Nuggets de poulet sauce ketchup		Meunière de colin sauce citron  Saucisse chipolatas à la moutarde
LÉGUME	Légumes blanquette	Tomate provençale		Brunoise de légumes au jus
FÉCULENT	Spaghettis	Frites		Riz aux poivrons
FROMAGE LAITAGE	Mimolette	Petit cotentin		Vache qui rit
DESSERT	Ile flottante au caramel et brisures de crunch Fromage blanc sucré Fruit de saison	Mousse à la framboise Brownie Fruit de saison 		Mousse au chocolat Petits suisses sucrés Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO

FRAICHE & FRANCAISE

FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO

PATISSERIE DU CHEF

NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS

SAISON



VBF















VEGE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 15 au 19 novembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade primavera  Céleri râpé aux raisins  Rosette & condiments	Taboulé de courgettes au chorizo Velouté de poireaux Saucisson à l'ail	Bouchée à la reine Duo de charcuterie Salade de concombre & tomate au maïs	Crêpe au fromage Œuf dur à la russe Carottes rapées vinaigrette 
PLAT PROTIDIQUE	Bolognaise Gratin de colin aux champignons	Emincé de bœuf stroganoff  Aiguillettes de poulet 	Hachis parmentier Falafels frits 	Cabillaud à la provençale Cordon bleu
LÉGUME	Purée de carottes	Endives braisées 	Poêlée de poivrons	Ratatouille niçoise
FÉCULENT	Torsades	Pommes parisiennes au paprika	Pommes rissolées	Semoule 
FROMAGE LAITAGE	Port Salut	Camembert 	Mimolette	Edam
DESSERT	Fromage blanc nature sucré Salade d'orange & kiwi  Fruit de saison 	Chou au chocolat Petits suisses Fruit de saison	Pudding aux raisins (antigaspi)  Ananas au sirop & chantilly  Fruit de saison 	Liégeois au chocolat Yaourt aromatisé Fruit de saison

LEGENDE :



BIO

FRAICHE & FRANCAISE

FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO

PATISserie DU CHEF

NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS

SAISON



VBF











VEGE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 22 au 26 novembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Dés de betteraves rouges aux poires  Rillettes et condiments Macédoine rémoulade	Croque Alpin  Salade coleslaw Velouté aux légumes	Tartine grillée bruschetta Salade piémontaise Céleri aux pommes vertes 	Salade de pâtes aux poivrons grillés & copeaux de parmesan Duo de crudités Sardine au citron
PLAT PROTIDIQUE	Saucisse de Toulouse aux oignons Cannellonis gratinés	Rôti de bœuf béarnaise  Omelette aux lardons	Sauté de porc à l'indienne  Boulette de soja au basilic 	Fish and chips sauce tartare Poulet rôti
LÉGUME	Carottes au jus	Haricots verts persillés	Légumes au jus	Salade verte
FÉCULENT	Lentilles 	Pommes noisettes	Gratin de patate douce au lait de coco	Frites
FROMAGE LAITAGE	Brie	Mimolette	Rondelé	St Paulin 
DESSERT	Cake au chocolat noisette Velouté aux fruits Fruit de saison	Muesli aux myrtilles  Crêpe au sucre Fruit de saison 	Eclair saveur vanille Liégeois vanille caramel Fruit de saison	Fromage frais Salade de fruits frais Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PÂTISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF









VEGE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

## COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 29 novembre au 03 décembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles paysanne Chou rouge vinaigrette Saucisson sec	Raïta de concombre à l'indienne  Velouté de courge  Taboulé à l'oriental	Roulé au fromage Tomate en salade Terrine de lapin	Salade de pépinettes aux légumes Salade Waldorf aux crevettes Pizza à la mozzarella
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de bœuf aux olives  Rôti de volaille sauce chasseur 	Paupiette de veau sauce à l'échalote Steak haché savoyard	Gratin d'aiguillettes de volaille au curry Tarte Méditerranéenne 	Colin meunière aux tomates séchées Boules d'agneau à la marocaine
LÉGUME	Haricots verts persillés	Tomate au four	Endives braisées	Courgettes poêlées
FÉCULENT	Pommes de terre rissolées	Torsades	Riz basmati 	Semoule
FROMAGE LAITAGE	Tartare ail et fines herbes	Emmental 	Tomme blanche	Chantailou
DESSERT	Fromage blanc au coulis de fruits exotiques Crème renversée Fruit de saison 	Riz au lait de coco et mangue  Salade de fruits frais Crème dessert saveur caramel	Crème brûlée à la cassonade Blanc manger aux brisures de crunch  Fruit de saison 	Tarte aux poires & amandes  Mousse au chocolat Salade de fruits frais

### LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PÂTISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF



VEGE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 6 au 10 décembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade caesar Artichauts sauce ravigote  Chou blanc à la bulgare	Salade de concombre & boulgour au citron Semoule et dés de tomate pimentée Médaille de surimi & mayonnaise	Pizza bolognaise et mozzarella Carottes rapées à la ciboulette Potage parmentier	Pasta verte et copeaux de parmesan  Macédoine aux crevettes Tarte oignons gruyère
PLAT PROTIDIQUE	Carbonara Filet de poulet pané 	Sauté de veau marengo  Marmite boulonnaise	Jambon grillé sauce poivre Croustillant au fromage 	Filet de colin aux céréales  Saucisse chipolatas aux pommes caramélisées
LÉGUME	Petits pois à la française	Poêlée de champignons persillés	Salade verte	Dés de carottes à l'estragon 
FÉCULENT	Coquillettes	Riz safrané 	Jardinière de légumes	Purée
FROMAGE LAITAGE	Pyrénées 	Fromage frais	Pavé des Flandres	Brebis crème
DESSERT	Muffin au chocolat Yaourt aromatisé Fruit de saison	Fromage frais au chocolat et éclat de kitkat  Crème dessert chocolat aux smarties Kiwi épicé au sirop 	Flan patissier Yaourt sucré Fruit de saison	Gâteau de Savoie au coulis de myrtilles  Petits suisses aromatisés Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF




VEGE

# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

COLLEGE SAINT THOMAS - RONCQ

Semaine du 13 au 17 décembre 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade marco polo  Saucisson à l'ail Gougère à l'emmental	Quinoa aux poivrons et chorizo Semoule de carottes au vinaigre balsamique Pâté de lapin & condiments	<b>REPAS DE NOEL</b>	Toast au bacon et œuf brouillé Julienne de betteraves rouges au yaourt  Salade de mâche aux croûtons et lardons
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de dinde basquaise Beignet de calamar	Lasagnes gratinées à la bolognaise  Boulettes de soja 		Filet de cabillaud sauce dieppoise Rôti de porc braisé aux olives 
LÉGUME	Ratatouille	Salade verte		Poireaux à la crème 
FÉCULENT	Semoule à la coriandre 	Pommes de terre au paprika		Riz pilaf
FROMAGE LAITAGE	St nectaire	Vache qui rit		Brie 
DESSERT	Verrine de poire à la cannelle et spéculoos  Salade de fruits de saison Velouté nature	Eton mess aux fruits rouges  Tarte au citron Fruit de saison 	<b>Friandises</b>	Mousse à la mangue  Eclair à la vanille Fruit de saison 

LEGENDE :



BIO



FRAICHE & FRANCAISE



FRAIS & LOCAL



LOCAL & BIO



PATISSERIE DU CHEF



NOUVELLE RECETTE



POISSON FRAIS



SAISON



VBF



VEGE