



# CUISINE CENTRALE COLLEGE FRANCAISE FROMOND

## Menu de la semaine du 11/01/16 au 15/01/16

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

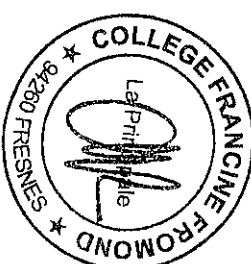
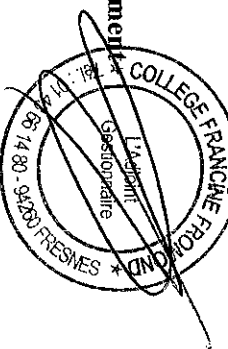
*Céleri vinaigrette	*Croissillon emmental (fréq. libre GEMRCN)		*Avocat vinaigrette	*Salade de betteraves mais
*Hachis (fréq. Libre nutri services dacigel GEMRCN)	*Emincé de kebab rôti (fréq. libre GEMRCN)		*Sauté de bœuf à la Lyonnaise (fréq. 4/20 mini GEMRCN)	*Filet de poisson frais sauce Armoricaïne (fréq. 4/20 mini GEMRCN)
Parmentier	*Printanière de légumes		*Haricots verts	*Pâtes
*Yaourt aux fruits	*Saint-Paulin		*Gouda	*Yaourt nature sucré
*Cocktail de fruits	*Salade de fruits		*Beignet pomme (fréq. Libre GEMRCN)	*Fruit de saison

LA GESTIONNAIRE Mme ZEPPE

LA PRINCIPALE Mme VAN RENTERGHEM

Les menus peuvent être modifiés en raison des livraisons et des possibilités du marché alimentaire

Validé par les diététiciennes du département





# CUISINE CENTRALE COLLEGE FRANCOISE FROMOND

## Menu de la semaine du 18/01/16 au 22/01/16

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

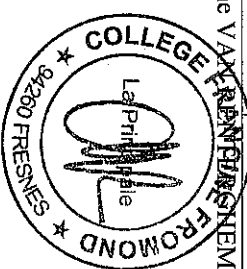
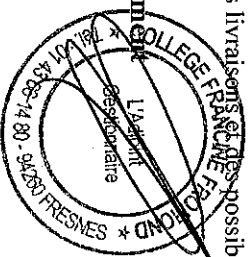
*Tomate mozzarella	*Poireaux vinaigrette		*Cœurs de palmiers / mais vinaigrette	*Concombre sauce cocktail
*Sauté de bœuf Génois (fréq. 4/20 mini GEMRCN)	*Chausson de dinde mozzarella (fréq. 3/20 maxi GEMRCN)		*Rôti de porc chasseur OU *Cuisse de poulet rôti (fréq. libre GEMRCN)	*Saumonette sauce curry (fréq. 4/20 mini GEMRCN)
*Carottes persillées	*Pommes vapeur		*Haricots blancs tomates	*Epinards à l'orientale
*Mimolette	*Velouté aux fruits		*Bleu	*Reblochon
*Tarte aux pommes (fréq. libre GEMRCN)	*Clémentines		*Poire	*Eclair chocolat (davigél (fréq. libre GEMRCN)

LA GESTIONNAIRE Mme ZEDDE

LA PRINCIPALE Mme VAN DEN BERGHEM

Les menus peuvent être modifiés en raison des livraisons et des possibilités du marché alimentaire

Validé par les diététiciennes du département





# CUISINE CENTRALE COLLEGE FRANCOISE FROMOND

## Menu de la semaine du 25/01/16 au 29/01/16

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

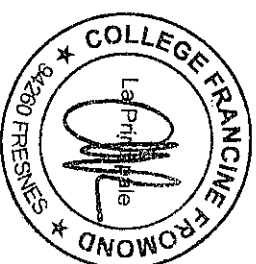
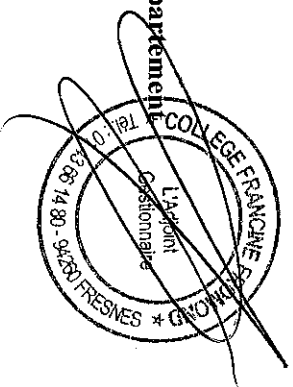
*Salade de champignons	*Croissillon Dubarry (fréq. 4/20 maxi GEMRCN)		*Salade de tomates concombres mais	*Haricots verts à l'edam
*Colombo de poulet (fréq. libre GEMRCN)	*Veau marenco (fréq. 4/20 mini GEMRCN)		*Palette de porc à la diable(fréq. libre GEMRCN)	*Dos de poisson sauce Dieppoise (fréq. 4/20 mini GEMRCN)
*Riz pilaf	*Brocolis		*Printanière de légumes	*Purée
*Camembert	*Délice à l'emmental		*Morbier	*Fromage blanc fruité
*Compote pomme banane	*Fruit de saison		*Muffin (fréq. 3/20 maxi GEMRCN)	*Ananas

LA GESTIONNAIRE Mme ZEDDE

LA PRINCIPALE Mme VAN RENTERGHEM

Les menus peuvent être modifiés en raison des livraisons et des possibilités du marché alimentaire

Validé par les diététiciennes du département





# CUISINE CENTRALE COLLEGE FRANCINE FROMOND

## Menu de la semaine du 01/02/16 au 05/02/16

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

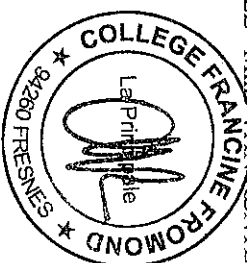
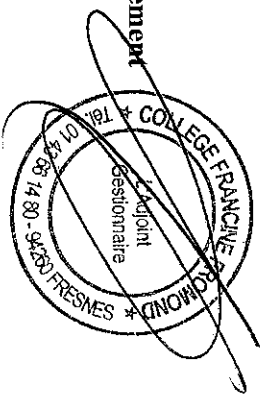
*Macédoine à la Russe	* Salade niçoise (base de crudités)		* Betteraves rémoulade	* Salade d'endives
*Sauté de bœuf forestier (frég. 4/20 mini GEMRCN)	*Escalope Viennoise (frég. libre GEMRCN)		* Sauté de porc aux pêches (frég. libre GEMRCN)	*Filet d'élingue sauce Portland (frég. 4/20 mini GEMRCN)
*Pommes wedges	*Choux fleurs		*Riz pilaf	*Haricots verts
*Velouté aux fruits	*Cantal		*Chaussée aux moines	*Edam
*Fruit de saison	*Crêpe (3/20 maxi)		* Fruit de saison	*Biscuit roulé fraise ( frég. libre GEMRCN)

LA GESTIONNAIRE Mme ZEDDE

LA PRINCIPALE Mme VAN RENTERGHEM

Les menus peuvent être modifiés en raison des livraisons et des possibilités du marché alimentaire

Validé par les diététiciennes du département





# CUISINE CENTRALE COLLEGE FRANCOISE FROMOND

## Menu de la semaine du 08/02/16 au 12/02/16

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

*Chausson jambon de dinde (fréq. libre GEMRCN)	*Trio de crudités (carottes / tomate / céleri vinaigrette)		*Concombre au fromage blanc	*Salade du pêcheur (base féculent fréq. libre GEMRCN)
*Sauté de dinde au curry (fréq. libre GEMRCN)	*Sauté de bœuf Texan (fréq. 4/20 mini GEMRCN)		*Choucroute (fréq. 4/20 maxi GEMRCN)	*Filet de poisson frais sauce cardinal (fréq. 4/20 mini GEMRCN)
*Gratin de courgettes	*Pommes cubes		Et sa garniture	*Salsifis persillés
*Fromage blanc sucré	*Brie		*Tome noire	*Carré de l'est
*Salade de fruits frais	*Compote de mirabelle		*Fruit du verger	*Banane

LA GESTIONNAIRE Mme ZEDDE

LA PRINCIPALE M<sup>me</sup> VAN RENTERGHEM

Les menus peuvent être modifiés en raison des livraisons et des possibilités du marché alimentaire

Validé par les diététiciennes du département

