







COLLEGE DE L'OSTREVAULT
Rue Emmanuel Chabrier
59111 BOUCHAIN

M E N U

Du 06 février au 10 février 2017

<p align="center"><i>Lundi</i></p> 	<p align="center">Concombres vinaigrette Ou Tomates vinaigrette</p>	<p align="center">Filet de poisson blanc Sauce tomato grill Purée de pommes de terre Brocolis bio Carottes bio</p>	<p align="center">Tome noire ou Tome blanche + Gaufre liégeoise nature Ou Gaufre napée chocolat</p>
<p align="center"><i>Mardi</i></p> 	<p align="center">Velouté d'asperges Ou Potage aux légumes</p>	<p align="center">Haut de cuisse de poulet rôti Potatoes au four Potiron Endives</p>	<p align="center">Entremet flan vanille Ou Entremet flan chocolat + Mandarines ou Ananas frais</p>
<p align="center"><i>Jeudi</i></p> 	<p align="center">Salade composée à la mimolette Ou Salade verte à l'emmental</p>	<p align="center">Sauté de porc au curry Macaronis Choux de Bruxelles Haricots beurre</p>	<p align="center">Emmental râpé ou Mozzarella + Compote pommes barbe à papa ou Compote pêches</p>
<p align="center"><i>Vendredi</i></p> 	<p align="center">Pêche au thon Ou Surimi mayonnaise</p>	<p align="center">Roti de bœuf Sauce poivre Pommes de terre rôties Fonds d'artichauts Ratatouille</p>	<p align="center">Fromage fondu à l'emmental Ou Fromage fondu brebis crème + Banane ou Orange</p>

*Fruits et légumes de saison
(vf) viande française

La Gestionnaire,

L'Infirmière,

La Principale,

C. BISIAU

D.BERTIN

D. GAGLIARDI



COLLEGE DE L'OSTREVANT
Rue Emmanuel Chabrier
59111 BOUCHAIN

M E N U

Du 27 février au 03 mars 2017

Lundi 	Carottes râpées à la vinaigrette Ou Céleri rémoulade cru	Filet de poisson pané Sauce épices du soleil Riz Courge butternut Courgettes bio	Mimolette ou emmental + Ananas morceaux au sirop Ou Pêche au sirop
Mardi 	Pois chiches aux poivrons Ou Lentilles vinaigrette	Palette de porc Sauce moutarde Palets de pommes de terre Salsifis Beignets brocolis	Yaourt aromatisé fruits rouges Ou Yaourt nature sucré + Cocktail fruits exotiques crus ou Brunoise de fruits crus
Jeudi 	Pamplemousse Ou Salade verte à l'avocat	Emincé de volaille kebab Sauce fromage blanc façon pitta Frites fraîches Tajine de légumes Haricots verts	Cantal jeune ou Saint Paulin + Eclair café ou Eclair au chocolat
Vendredi 	Macédoine mayonnaise Ou Maïs vinaigrette	Hachis de bœuf Sauce bolognaise Spaghettis Navets Carottes poireaux	Brie ou Maroilles + Pomme ou Kiwi

*Fruits et légumes de saison
(vf) viande française

La Gestionnaire,

C. BISIAU

L'Infirmière,

D.BERTIN

La Principale,



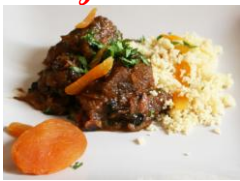

D. GAGLIARDI



COLLEGE DE L'OSTREVANT
Rue Emmanuel Chabrier
59111 BOUCHAIN

M E N U

Du 06 mars au 10 mars 2017

<i>Lundi</i> 	Salade grecque à la féta de brebis Ou Salade composée au cantal	Saucisse de porc Sauce aux oignons Pommes de terre rissolées au four Tomates provençales Courgettes bio	Tome de brebis ou Reblochon + Piores cuites au spéculoos ou Quartiers de pomme au beurre
<i>Mardi</i> 	Concombres vinaigrette Ou Tomates vinaigrette	Omelette nature Sauce piperade Blé à la tomate Chou fleur bio Poireaux	Fromage blanc bifidus abricot ou Fromage blanc bifidus fraise + Beignet chocolat ou Beignet aux pommes
<i>Jeudi</i> 	Pizza jambon gruyère Ou Baguette gratinée oignons, lardons, gruyère	Sauté d'agneau à la tomate Fricassée de haricots blancs Haricots verts Carottes jeunes	Gouda ou Tome noire des Pyrénées + Ananas frais ou Fruit de saison
<i>Vendredi</i> 	Champignons crus à la ciboulette Ou Chou blanc cru à l'échalote	Filet de poisson blanc gratiné à la béchamel Pommes de terre vapeur Romanesco Ratatouille	Mousse chocolat blanc Ou Mousse chocolat douceur + Gourde compote pommes ou Gourde compote pommes fraises

*Fruits et légumes de saison
 (vf) viande française

La Gestionnaire,

C. BISIAU

L'Infirmière,

D.BERTIN

La Principale,





D. GAGLIARDI



COLLEGE DE L'OSTREVANT
Rue Emmanuel Chabrier
59111 BOUCHAIN

M E N U

Du 13 mars au 17 mars 2017

<p><i>Lundi</i></p> 	<p>Saucisson à l'ail et rosette Ou Pâté</p>	<p>Roti de bœuf Sauce poivre Potatoes au four Epicassée de champignons Mogettes de Vendée</p>	<p>Mimolette ou emmental + Pomme ou Poire</p>
<p><i>Mardi</i></p> 	<p>Perles marines au saumon fumé et surimi Ou Taboulé au thon</p>	<p>Cote de porc Sauce épicées du soleil Purée de pommes de terre Carottes bio Fonds d'artichauts</p>	<p>Brie ou camembert bio + Orange ou Pamplemousse</p>
<p><i>Jeudi</i></p> 	<p>Coleslaw cru Ou Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Filet de poisson meunière Sauce citronnée Riz Haricots beurre Butternut</p>	<p>Entremet flan vanille Ou Entremet flan chocolat + Compote pommes d'amour Ou Compote pêches</p>
<p><i>Vendredi</i></p> 	<p>Poireaux vinaigrette Ou Haricots verts vinaigrette</p>	<p>Roti de filet de dinde Sauce roquefort Petits pois Epinards Brocolis bio</p>	<p>Fromage fondu chèvre Ou Fromage fondu camembert + Kiwi ou Raisin</p>

*Fruits et légumes de saison
(vf) viande française

La Gestionnaire,

L'Infirmière,

La Principale,

C. BISIAU

D.BERTIN

D. GAGLIARDI



COLLEGE DE L'OSTREVANT
Rue Emmanuel Chabrier
59111 BOUCHAIN



Du 20 mars au 24 mars 2017

SEMAINE GASTRONOMIQUE HAUTS DE France



<p><i>Lundi</i></p> 	<p>Gaufre au maroilles Ou Tartine chicons lardons mimolette</p>	<p>Roti de porc Sauce spéculoos Céréales gourmandes bio Salsifis au pain d'épices Chou fleur bio</p>	<p>Fromage pavé de Wissant ou Fromage Mont des Cats + Orange ou Salade de fruits frais</p>
<p><i>Mardi</i></p> 	<p>Salade du terroir (mâche, betteraves rouges, oignons) ou Asperges à la Flamande</p>	<p>Emincé de volaille à la chicorée Frites fraîches Endives braisées Haricots verts</p>	<p>Fromage blanc sucré Ou Fromage blanc sauce fruits rouges + Pomme rôtie à la vergeoise ou Crumble pommes rhubarbes</p>
<p><i>Jeudi</i></p> 	<p>Concombres à la crème de maroilles Ou Salade d'endives à la mimolette</p>	<p>Carbonnade de bœuf Macaronis Carottes bio Courgettes bio</p>	<p>Fromage écume de Wimereux Ou Fromage Dôme de Boulogne + Tarte au chuc maison ou Brioche perdue à la vergeoise</p>
<p><i>Vendredi</i></p> 	<p>Soupe à l'ail Ou Soupe à l'oignon</p>	<p>Poêlée de poisson côte d'opale Sauce beurre blanc Purée de pommes de terre Ratatouille Panais</p>	<p>Yaourt aromatisé aux fruits bio Ou Yaourt nature sucré bio + Pomme ou Banane</p>

*Fruits et légumes de saison
 (vf) viande française

La Gestionnaire,

C. BISIAU

L'Infirmière,

D.BERTIN

La Principale,

D. GAGLIARDI