













Menu du 11 mars 2024 au 15 mars 2024

Lundi 11/03/24

Mardi 12/03/24

Jeudi 14/03/24

Vendredi 15/03/24

Entrée				
	 Friand au fromage Salade verte aux  lardons	 Carottes râpées à la mimolette	 Mâche aux lardons Céleri mayonnaise, maïs et jambon	Salade de riz au thon et olives Velouté de carottes coco
Plat 	Spaghetti sauce bolognaise 	 Emincé de poulet à la crème de moutarde Poulet tandoori Frites fraîches	Crumble de poisson aux amandes et aux poireaux Dos de colin au beurre Nantais Riz basmati Blé arlequin	Veau au chorizo Bœuf au chili Brocolis Gratin de légumes
Produit laitier 	 Yaourt aromatisé	Crème chocolat bio Crème vanille au lait bio	Camembert Brie	Fromage à la coupe
Dessert 	Fruits de saison	 Pomme caramel au beurre salé	Brownie au chocolat	Fruits de saison

Collège Marais Poitevin - 85490 BENET

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information complémentaire, se rapprocher du Chef de cuisine.

Sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Sources des images : Pixabay.com / Moufle.net / Cliparts.co / Clic images (www.cndp.fr/crdp-dijon/-Clic-images-.html)

La Gestionnaire,

Laura MICHARDIERE

Le Principal,

Jérôme ANDRE

FAIT MAISON

BIO

LOCAL

AOP

AOC

LABEL ROUGE

PECHE DURABLE

AGRIMER FLE / LPLE















































































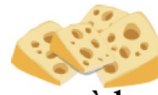

























Menu du 18 mars au 22 mars 2024

Lundi 18/03/24

Mardi 19/03/24

Jeudi 21/03/24

Vendredi 22/03/24

Entrée	Lundi 18/03/24	Mardi 19/03/24	Jeudi 21/03/24	Vendredi 22/03/24
	Salade de gouda et cervelas   Œuf mayonnaise  	Salade de pâtes bio   Salade paysanne   Soupe de légumes  	 Radis beurre   Salade cocktail  	Céleri rémoulade maïs et jambon    Salade méli-mélo   Velouté de butternut carotte et curry  
	Carbonade mexicaine     Rôti de porc au citron     Pâtes bio  	Emincé de dinde aigre doux    Sauté de dinde provençale    Gratin de brocolis et pomme de terre     Poêlée d'haricots verts  	 Bœuf carotte à la normande   Emincé de bœuf à la provençale    Gratin dauphinois    Boulgour à la mexicain  	 Brandade de légumes et poisson   Filet de poisson sauce bonne femme   Fondue de poireau à la crème    Poêlée de légumes au riz  
	Fromage à la coupe    	Entremet chocolat maison    Fromage blanc entier   	 Fromage à la coupe   	Crème caramel au beurre salé    Crème chocolat au lait bio   
	Fruits de saison   	Fruits de saison    	Biscuit roulé  	Pomme aux amandes     Compote de pommes  

Collège Marais Poitevin - 85490 BENET

La Gestionnaire,
Laura MICHARDIERE

Le Principal,
Jérôme ANDRE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information complémentaire, se rapprocher du Chef de cuisine.

Sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Sources des images : Pixabay.com / Moufle.net / Cliparts.co / Clic images (www.cndp.fr/crdp-dijon/-Clic-images-.html)

FAIT MAISON 

BIO 

LOCAL 

AOP 

AOC 

LABEL ROUGE 

PECHE DURABLE 

AGRIMER FLE / LPLE

Menu du 25 mars au 29 mars 2024







Lundi 25/03/2024

Mardi 26/03/2024

Jeudi 28/03/2024

Vendredi 29/03/2024

Présentation du chou-rave

Entrée				
	Cake aux olives et salade de mâche ☺ Salade Lyonnaise ☺	Salade d'emmental, radis et noix ☺ Salade romaine ☺	Chiffonnade de laitue à l'emmental ☺ Rouleau de printemps ☺	Mâche aux lardons et maïs ☺ Soupe de légumes AB ☺
	Blanquette de dinde R ☺ Emincé de volaille à la mexicaine R ☺ Epinards AB ☺ Purée de légumes AB ☺	VG-Bolognaise ☺ Bolognaise AB ☺ Pâtes variées AB ☺ Jardinière de légumes AB ☺	Colin sauce citron ☺ Filet de poisson meunière ☺ Blé au pesto AB ☺ Pomme de terre vapeur AB ☺	Emincé de porc à la crème de moutarde R ☺ Longe de porc au bleu R ☺ Haricots blancs ☺ Lentilles au four AB ☺
	Fromage blanc au spéculoos AB ☺	Fromage à la coupe AB ☺	Fromage à la coupe AB ☺	Fromage à la coupe AB ☺
	Fruits de saison AB ☺	Salade de fruit frais ☺ Fruits de saison AB ☺	Tarte tatin AB ☺ Ile flottante maison AB ☺	Fruits de saison Compote de pomme allégée AB ☺

Collège Marais Poitevin - 85490 BENET

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information complémentaire, se rapprocher du Chef de cuisine.

Sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Sources des images : Pixabay.com / Moufle.net / Cliparts.co / Clic images (www.cndp.fr/crdp-dijon/-Clic-images.html)

La Gestionnaire,

Laura MICHARDIERE

Le Principal,

Jérôme ANDRE

FAIT MAISON ☺

BIO AB

LOCAL

AOP

AOC

LABEL ROUGE

R

PECHE DURABLE

AB

AGRIMER FLE / LPLE

AB

AB



Menu du 01 avril au 05 avril 2024

















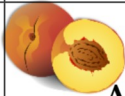




Lundi 01/04/2024

Mardi 02/04/2024

Jeudi 04/04/2024

Vendredi 05/04/2024

<p>Entrée</p> 		<p>Guacamole ☺ Salade verte mimolette ☺</p> 	 <p>Chiffonnade fermière ☺ Radis beurre ☺</p>	<p>Jambon blanc Salade mexicaine ☺</p>
<p>Plat</p> 	 <p style="color: purple; transform: rotate(-45deg); font-size: 2em;">Lundi de Pâques</p>	<p>Poulet à l'américaine ☺ Mafé de poulet ☺ Riz basmati AB Pomme de terre, carotte persillées AB ☺</p> 	<p>Brandade de légumes et poisson Filet de poisson ☺ meunière Epinards AB Haricots verts sauce garlic AB ☺</p>  	<p>Boulette de viande à la tomate AB ☺ Chipolatas grillées Frites fraîches</p> 
<p>Produit laitier</p> 		<p>Fromage à la coupe</p> 	<p>Fromage à la coupe</p> 	<p>Entremets vanille maison AB ☺ Fromage blanc au spéculoos AB ☺</p> 
<p>Dessert</p> 		<p>Pêches melba ☺ Ananas aux épices rôti au four ☺</p>  	<p>Fondant au chocolat AB ☺</p>	<p>Fruits de saison AB</p> 

Collège Marais Poitevin - 85490 BENET

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information complémentaire, se rapprocher du Chef de cuisine.

Sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Sources des images : Pixabay.com / Moufle.net / Cliparts.co / Clic images (www.cndp.fr/crdp-dijon/-Clic-images.html)

La Gestionnaire,
Laura MICHARDIERE

Le Principal,
Jérôme ANDRE



Menu du 08 avril au 12 avril 2024












































Lundi 08/03/24

Mardi 09/03/24

Jeudi 11/03/24

Vendredi 12/03/24

Présentation du millet et du sarrasin

Entrée				
	 Cake au jambon et aux olives ☺ Salade de pomme de terre au lard ☺ 	 Carottes orientales ☺ Chiffonnade paysanne ☺	 Wrap de crudités et d'avocat ☺ Salade Niçoise ☺	 Salade de blé, œuf et fromage ☺ Tartine des montagnes ☺
	Carbonara ☺ Poêlée bio ☺ 	Cordon bleu frit Chili alternative ☺  Riz pilaf au maïs et chorizo ☺	 Dos de cabillaud au curry ☺  Filet de poisson meunière  Petits pois carottes  Brocolis 	 Cuisse de poulet au citron et à l'ail ☺  Emincé de dinde à la tomate ☺  Lentilles vertes  Purée de pois cassés  Haricots blancs 
	 Fromage à la coupe  	Fromage à la coupe  	Riz au lait ☺ 	Crème chocolat bio  Crème caramel beurre salé  
	Fruits de saison  	 Compote de poire  Crumble aux pommes et poires ☺  	 Gâteau au chocolat ☺ 	Fruits de saison  

Collège Marais Poitevin - 85490 BENET

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information complémentaire, se rapprocher du Chef de cuisine.

Sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Sources des images : Pixabay.com / Moufle.net / Cliparts.co / Clic images (www.cndp.fr/crdp-dijon/-Clic-images.html)

La Gestionnaire,

Laura MICHARDIERE

Le Principal,

Jérôme ANDRE

FAIT MAISON ☺

BIO 

LOCAL 

AOP 

AOC 

LABEL ROUGE 

PECHE DURABLE 

AGRIMER FLE / LPLE 




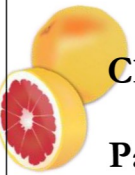






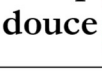










Menu du 15 avril au 19 avril 2024

Lundi 15/04/24

Mardi 16/04/24

Jeudi 18/04/24

Vendredi 19/04/24

	<u>Lundi 15/04/24</u>	<u>Mardi 16/04/24</u>	<u>Jeudi 18/04/24</u>	<u>Vendredi 19/04/24</u>
Entrée 	Carottes râpées à la saucisse fumée ☺ Salade méli mélo ☺ 	Salade d'avocat et pamplemousse ☺ Salade verte 	Chiffonnade de volaille ☺ Pamplemousse 	???
Plat 	Emincée de porc à l'ail et fines herbes ☺ Sauté de porc à l'ananas et aigre douce ☺ Gratin de choux fleurs ☺ Haricots verts à l'ail ☺ 	Emincé de dinde à l'ancienne ☺ Cuisse de poulet à la grecque ☺ Frites fraîches ☺  	Brandade de poisson ☺ Filet meunière ☺ Pâtes variées ☺ Purée de patate douce ☺   	<i>Bonnes vacances à tous</i>
Produit laitier 	Fromage à la coupe 	Entremet chocolat maison ☺ Entremet vanille maison ☺  	Fromage à la coupe  	
Dessert 	Fruits de saison 	Poire chocolat chantilly ☺ Ananas aux épices rôti au four ☺  	Tiramisu ☺	

Collège Marais Poitevin - 85490 BENET

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information complémentaire, se rapprocher du Chef de cuisine.

Sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Sources des images : Pixabay.com / Moufle.net / Cliparts.co / Clic images (www.cndp.fr/crdp-dijon/-Clic-images.html)

La Gestionnaire,

Laura MICHARDIERE

Le Principal,

Jérôme ANDRE

FAIT MAISON ☺

BIO



LOCAL



AOP



AOC



LABEL ROUGE



PECHE DURABLE



AGRIMER FLE / LPLE

