

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



## Restaurant Primaire Collège Stella Maris

*Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes*

### La Recette du Mois **Sablé rhubarbe fraises**

**lundi 29 avril**

CONCOMBRE VINAIGRETTE  
SALADE DE TOMATES  
TABOULE

**fêtons les**

CARBONNADE DE BŒUF

**Catherine**

FRITES  
BROCOLIS AUX AMANDES  
FROMAGE OU LAITAGE  
FRUIT DE SAISON  
COMPOTE DE FRUITS

**mardi 30 avril**

SALADE DE BOULGOUR BIO  
SALADE DE RIZ BIO  
BETTERAVES BIO

**fêtons les**

STEAK HACHE BIO

**Robert**

LENTILLES BIO  
CAROTTES PERSILLÉES BIO  
FROMAGES OU LAITAGES  
YAOURT BIO  
COMPOTE BIO

**jeudi 02 mai**

SALADE DE TOMATES  
BETTERAVES MIMOSA  
ŒUF MAYONNAISE

**fêtons les**

PILON DE POULET

**Boris**

CŒUR DE BLE  
HARICOTS VERTS  
FROMAGES OU LAITAGES  
BROWNIES  
FRUIT AU SIROP

**vendredi 03 mai**

CAROTTES RAPEES  
PATE DE CAMPAGNE  
SALADE D'AVOCAT AU SURIMI

**fêtons les**

FILET DE POISSON

**Jacques**

RIZ PILAF  
COURGETTES SAUTEES  
FROMAGES OU LAITAGES  
CORBEILLE DE FRUITS  
SALADE DE FRUITS FRAIS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



## Restaurant Primaire Collège Stella Maris

*Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid*

### La Recette du Mois **Sablé rhubarbe fraises**

**lundi 06 mai**

SALADE VERTE FROMAGERE  
RADIS ET BEURRE  
SALADE SURIMI

**fêtons les**

SAUCISSE DE VOLAILLE

**Prudence**

CAROTTES SAUTEES  
PATES AU BEURRE  
FROMAGE OU LAITAGE  
LIEGEOIS  
FROMAGE BLANC AU SUCRE

**mardi 07 mai**

MELON AU JAMON  
CHORIZO  
GASPACHO

**fêtons les**

**Gisèle**

PAELLA  
FARZUELA  
CROQUETTE DE RIZ  
AUBERGINES ET COURGETTES GRILLEES  
FROMAGE LAITAGE  
CREME CATALANE  
NUAGE DE FRUIT FACON SANGRIA

**jeudi 09 mai**

CONCOMBRES VINAIGRETTE  
SALADE DE TOMATES  
CREPE AU FROMAGE

**fêtons les**

STEAK HACHE DE VEAU

**Pacôme**

POEELE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE  
SALADE  
FROMAGES OU LAITAGES  
CORBEILLE DE FRUITS  
CREME A LA VANILLE

**vendredi 10 mai**

SALADE COLESLAW  
SALADE PARISIENNE  
BETTERAVES VINAIGRETTE

**fêtons les**

**Solange**

MARRE DU JOUR

SEMOULE AUX LEGUMES  
SALADE VERTE  
FROMAGES OU LAITAGES  
MOUSSE CHOCOLAT  
YAOURT AROMATISE  
SALADE DE FRUITS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



## Restaurant Primaire Collège Stella Maris

*Chaleur de Mai verdît la haie*

**C'est la fête du pain!** (<http://fetedupain.com/>)

**La Recette du Mois Sablé rhubarbe fraises**

**lundi 13 mai**

TOMATE MOZZARELLA  
NEMS  
SALADE TROIS COULEURS

**fêtons les**

STEAK HACHE A L'ITALIENNE

**Rolande**

SEMOULE AU JUS  
POELEE DE LEGUMES  
FROMAGES OU LAITAGES  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES  
FLAN AU CAFE

**mardi 14 mai**

SALADE DE HARICOTS VERTS AUX AMANDES  
DUO DE SAUCISSONS ET BEURRE  
JAMBON BLANC

**fêtons les**

POISSON DU JOUR

POELEE DE LEGUMES ASIATIQUES  
RIZ PILAF  
FROMAGES OU LAITAGES  
CORBEILLE DE FRUITS  
CREME CARAMEL

**jeudi 16 mai**

SALADE AU SURIMI  
POMELOS AU SUCRE  
BETTERAVES CRUES AU MAÏS

**fêtons les**

SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS POIVRONS

**Honoré**

CAROTTES PERSILLEES  
LENTIILES  
FROMAGES OU LAITAGES  
CLAFOUTIS AUX FRUITS  
FROMAGE BLANC FRUITE

**vendredi 17 mai**

TOMATES AU THON  
RADIS ET BEURRE  
CELERI RAVE FRAIS REMOULADE

**fêtons les**

PATES AU SAUMON

**Pascal**

POELEE DE LEGUMES  
PATES  
FROMAGES OU LAITAGES  
LIEGEOIS A LA VANILLE  
TARTE AUX POIRES



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



## Restaurant Primaire Collège Stella Maris

*Qui a le temps et attend le temps perd son temps*

### La Recette du Mois **Sablé rhubarbe fraises**

**lundi 20 mai**

FRIAND FROMAGE  
BETTERAVES VINAIGRETTE  
GASPACHO

**fêtons les**

JAMBON GRILLE AU MADERE

**Bernardin**

EPINARDS GRATINES  
BLE  
FROMAGES OU LAITAGES  
CORBEILLE DE FRUITS  
SALADE DE FRUITS  
CREME DESSERT

**mardi 21 mai**

CONCOMBRES VINAIGRETTE  
MELON  
TABOULE

**fêtons les**

WINGS DE POULET

**Constantin**

FRITES  
COURGETTES SAUTEES  
FROMAGES OU LAITAGES  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
LIEGEOIS A LA VANILLE  
FRUIT DE SAISON

**jeudi 23 mai**

SALADE DE CHOU FLEUR  
SALADE AU THON  
TARTE AUX POIREAUX

**fêtons les**

ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS

**Didier**

HARICOTS BEURRE POELES  
CŒUR DE BLE  
FROMAGES OU LAITAGES  
FRUIT DE SAISON  
YAOURT AUX FRUITS  
SURPRISE DE FRAISES

**vendredi 24 mai**

RADIS ET BEURRE  
MELI MELO DE CRUDITE  
SALADE DE PÂTES

**fêtons les**

POISSON DU JOUR

**Donatien**

RIZ  
POEELE D'AUBERGINES  
FROMAGE OU LAITAGE  
PANNA COTTA  
COMPOTE DE FRUITS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

## Restaurant Primaire Collège Stella Maris

*En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.*

### La Recette du Mois **Sablé rhubarbe fraises**

**lundi 27 mai**

PASTEQUE  
CONCOMBRES VINAIGRETTE  
MOUSSE DE FOIE

**fêtons les**

**Augustin**

NORMANDIN DE VEAU GRILLE  
EMINCE DE PORC FACON AXOA  
RIZ

RATATOUILLE

FROMAGE OU LAITAGE  
YAOURT AUX FRUITS  
SALADE DE FRUITS

**mardi 28 mai**

CAROTTES RAPEES  
MELON  
ENTREE CHAUDE

**fêtons les**

**Germain**

EPINARDS A LA CREME  
SEMOULE  
FROMAGE  
CREME CHOCOLAT  
CORBEILLE DE FRUITS

**jeudi 30 mai**

**fêtons les**

**Ascension**

FERIE



**vendredi 31 mai**

PONT

**fêtons les**

**Lise**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



## Restaurant Primaire Collège Stella Maris

Semaine du développement durable : plus c'est près, plus c'est frais !

### La Recette du Mois Chili sin carne

lundi 03 juin

MELON  
SALADE D'AVOCAT  
SALADE DE CŒURS DE PALMIERS  
PALERON DE BŒUF A LA TOMATE

fêtons les

Kévin

CAROTTES VICHY  
PUREE DE POMMES DE TERRE  
FROMAGES OU LAITAGES  
FLAN AU CAMEL  
CORBEILLE DE FRUITS  
GLACE

mardi 04 juin

SALADE DE HARICOTS VERTS AUX POIVRONS  
SALADE DE COURGETTES

fêtons les

Clotilde

NUGGET'S DE POISSON  
BLE A LA TOMATE  
POELLE DE LEGUMES  
FROMAGES OU LAITAGES  
CORBEILLE DE FRUITS  
FROMAGE BLANC  
CLAFOUTIS

jeudi 06 juin

RAITA DE CONCOMBRE  
PAKORAS  
LASSI

fêtons les

Claude

POULET GARAM MASALA  
RIZ BIRYANI  
AUBERGINES KORMA  
FROMAGES OU LAITAGES  
KULFI  
SALADE DE FRUITS INDIENNE  
CAKE THE CARDAMONE

vendredi 07 juin

PASTEQUE  
SALADE D'ASPERGES  
TERRINE DE CAMPAGNE

fêtons les  
Gilbert

DOS DE CABILLAUD SAUCE HOLLANDAISE  
BOULGOUR AUX LEGUMES  
SALADE VERTE  
FROMAGES OU LAITAGES  
GLACE  
YAOURT AROMATISE  
CORBEILLE DE FRUITS

Les  
*Rencontres*  
**Durables**



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



## Restaurant Primaire Collège Stella Maris

*Soleil de Juin luit de grand matin*

### La Recette du Mois Chili sin carne

lundi 10 juin

fêtons les

Landry

*Lundi de Pâques*



mardi 11 juin

fêtons les

Barnabé

mercredi 12 juin

fêtons les

Guy

vendredi 14 juin

fêtons les

Elisée

RAITA DE CONCOMBRE  
PAKORAS  
LASSI

POULET GARAM MASALA

RIZ BIRYANI  
AUBERGINES KORMA  
FROMAGES OU LAITAGES  
KULFI  
SALADE DE FRUITS INDIENNE  
CAKE THE CARDAMONE

PASTEQUE  
SALADE D'ASPERGES  
TERRINE DE CAMPAGNE

DOS DE CABILLAUD SAUCE HOLLANDAISE

BOULGOUR AUX LEGUMES  
SALADE VERTE  
FROMAGES OU LAITAGES  
GLACE  
YAOURT AROMATISE  
CORBEILLE DE FRUITS

SALADE DE CŒURS DE PALMIERS  
PECHE AU THON  
SALADE DE PATES

SAUTE DE PORC AU CAMEL

RIZ  
POEELE DE LEGUMES  
FROMAGE OU LAITAGE  
FRUIT  
SMOOTHIE  
GLACE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



## Restaurant Primaire Collège Stella Maris

*Quand l'abricotier est en fleur, jour et nuit ont même longueur*

### La Recette du Mois **Chili sin carne**

**lundi 17 juin**

MELON  
SALADE AUX DEUX POIVRONS  
SARDINE AU BEURRE

**fêtons les**

**Hervé**

PATES  
PETITS POIS AU JUS  
FROMAGES OU LAITAGES  
CORBEILLE DE FRUITS  
YAOURT AROMATISE  
PASTEQUE

**mardi 18 juin**

PIZZA  
SALADE DE PATES  
CREPE AU FROMAGE

**fêtons les**

**Léonce**

POULET ROTI  
  
RIZ AUX PETITS LEGUMES  
FROMAGES OU LAITAGES  
GLACE  
FROMAGE BLANC AU SUCRE  
CORBEILLE DE FRUITS

**jeudi 20 juin**

MUFFIN BASQUE AU COULIS DE POIVRONS  
SALADE DE BETTERAVE AU THON  
RADIS ROSES AU BEURRE

**fêtons les**

**Silvère**

BOULETTES D'AGNEAU AUX EPICES  
  
BLE  
FROMAGES OU LAITAGES  
FLAN PATISSIER  
FRUIT DE SAISON  
YAOURT AROMATISE

**vendredi 21 juin**

PATE DE CAMPAGNE  
CAROTTES RAPEES

**fêtons les**

**Louis**

*C'est l'été!*

MAREE DU JOUR AU BEURRE CITRONE  
  
SEMOULE  
POEEE CHAMPETRE  
FROMAGES OU LAITAGES  
PASTEQUE  
CORBEILLE DE FRUITS  
FLAN VANILLE





Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



## Restaurant Primaire Collège Stella Maris

*Le Mai orgueilleux, le Juin poussiéreux, la récolte luxuriante*

### La Recette du Mois **Chili sin carne**

<b>lundi 24 juin</b>	SALADE DE CAROTTES SALADE VERTE A LA MIMOLETTE SMOOTHIE DE CONCOMBRE A LA CREME
<b>fêtons les</b>	
<b>Jean-Baptiste</b>	BŒUF AU PAPRIKA  PUREE DE POMMES DE TERRE POELEE DE LEGUMES FROMAGES OU LAITAGES CORBEILLE DE FRUITS PETITS SUISSIS AUX FRUITS GLACE
<b>mardi 25 juin</b>	SALADE DE CHOU FLEUR SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS GASPACHO DE TOMATES
<b>fêtons les</b>	
<b>Prosper</b>	SPAGHETTI A LA CARBONARA MAISON  PATES POELEE DE COURGETTES FROMAGES OU LAITAGES MELON ANANAS AU SIROP COMPOTE DE FRUITS
<b>jeudi 27 juin</b>	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE SALADE COMPOSEE
<b>fêtons les</b>	
<b>Fernand</b>	ROTI DE DINDE AU JUS  CAROTTES AU CUMIN FROMAGES OU LAITAGES  BROWNIES MAISON FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC AUX COULIS DE FRAMBOISES
<b>vendredi 28 juin</b>	
<b>fêtons les</b>	PASTEQUE SALADE D'ASPERGES TERRINE DE CAMPAGNE
<b>Irénée</b>	FISH AND CHIPS  SALADE VERTE FROMAGES OU LAITAGES  FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



## Restaurant Primaire Collège Stella Maris

*Juillet de tous les mois le plus long et le plus court*

### La Recette du Mois Tomatofu Tandoori et lentilles corail

**lundi 01 juillet**

CAKE SALE AU GORGONZOLA  
SALADE DE TOMATES AU MAÏS  
CONCOMBRE SAUCE AU FROMAGE BLANC

**fêtons les  
Thierry**

ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS

POELEE DE LEGUMES  
FROMAGES OU LAITAGES  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
GLACE  
FLAN VANILLE CAMEL

**mardi 02 juillet**

DUO DE SAUCISSONS ET BEURRE  
PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON  
MOUSSE DE FOIE

**fêtons les  
Eugénie**

SAUTE DE VOLAILLE AUX EPICES

SEMOULE  
FROMAGES OU LAITAGES  
PASTèque  
CORBEILLE DE FRUITS

**jeudi 04 juillet**

#### REPAS DE FIN D'ANNEE

**fêtons les  
Elisabeth**

**vendredi 05 juillet**

PASTèque  
TOMATES EN SALADE  
SALADE DE PATES

**fêtons les**

**Antoine**

POISSON DU JOUR

COURGETTES SAUTEES  
POMMES VAPEUR  
FROMAGE OU LAITAGE  
FRUIT AU CHOCOLAT  
COMPOTE  
GLACE

