

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.

api

Conception CréApi



Restaurant Primaire Collège Stella Maris

Mars qui pleure se rit des averse

La Recette du Mois Tarte à la patate douce caramélisée

lundi 09 mars

fêtons les

Françoise

FEUILLETE AU FROMAGE
SALADE COMPOSEE
BETTERAVES
ESCALOPE VIENNOISE
RIZ
POEELE DE LEGUMES
FROMAGE ET LAITAGE
CORBEILLE DE FRUITS
COMPOTE DE POMMES
CREME VANILLE

mardi 10 mars

fêtons les

Vivien

SALADE COLESLAW
SALADE D'ENDIVES AU BLEU ET AUX NOIX
POTAGE
OMELETTE AU FROMAGE
HARICOTS VERTS PERSILLES
CŒUR DE BLE
FROMAGE OU LAITAGE
BEIGNET DE CARNAVAL
CORBEILLE DE FRUITS
FLAN CAMEL



jeudi 12 mars

fêtons les

Justine

Repas Savoyard

SALADE SAVOYARDE

TARTIFLETTE

FROMAGES OU LAITAGES
MOUSSE FROMAGE BLANC ET FRUITS ROUGES



vendredi 13 mars

fêtons les

Rodrigue

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
DUO DE SAUCISSONS
SALADE VERTE AUX AGRUMES
CUISSÉ DE POULET ROTI
BOULGOUR
GRATIN DE LEGUMES FRAIS
FROMAGES OU LAITAGES
CORBEILLE DE FRUITS
FROMAGE BLANC AU MIEL
COMPOTE



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.

api

Conception CréApi



Restaurant Primaire Collège Stella Maris

Vivons la Saison des Chefs !

La Recette du Mois Tarte à la patate douce caramélisée

lundi 16 mars

fêtons les

Bénédicte

CRUDITE DU JOUR
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE
RADIS BEURRE
SAUCISSE DE TOULOUSE
CAROTTES VICHY
FRITES
FROMAGES OU LAITAGES
CREME VANILLE
LIEGOIS CHOCOLAT

mardi 17 mars

fêtons les

Patrick

POTAGE DE LEGUMES
SALADE VERTE AU FROMAGE
ŒUF MAYONNAISE
CARBONADE DE BŒUF
RIZ PILAF
HARICOTS PLATS
FROMAGES OU LAITAGES
ŒUF AU LAIT
YAOURT AROMATISE
CORBEILLE DE FRUIT

jeudi 19 mars

fêtons les

Joseph

TOURIN BASQUE
CHAMPIGNONS FRAIS À LA CRÈME
SALADE DE BETTERAVES
NUGGET'S VEGETAL
GRATIN DE POMMES DE TERRE
HARICOTS BEURRE
FROMAGES OU LAITAGES
TARTE CHOCOLAT BANANE
SALADE DE FRUITS
FLAN CARMEL

vendredi 20 mars

fêtons les

Herbert

CAROTTES RAPEES
SALADE AU THON
SALADE DE CHOU FLEUR
POISSON DU JOUR
POEELE DE POTIMARRON
BOULGOUR
FROMAGE
ENTREMET VANILLE
MOUSSE CHOCOLAT
CORBEILLE 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.

api

Conception CréApi



Restaurant Primaire Collège Stella Maris

Quand Mars se déguise en été, Avril prend ses habits fourrés

La Recette du Mois Tarte à la patate douce caramélisée

lundi 23 mars

fêtons les

Victorien

POTAGE DE LEGUMES
SALADE COMPOSÉE
SALADE DE BETTERAVES
STEAK HACHE SAUCE CHAMPIGNONS
POELEE DE LEGUMES
COQUILLETES AU BEURRE
FROMAGES OU LAITAGES
COMPOTE DE PECHE
FRUIT DE SAISON
ILE FLOTTANTE

mardi 24 mars

fêtons les

SALADE VERTE AU MAIS
SALADE DE POMMES DE TERRE
SALADE DE PATES
PANE AU FROMAGE
CŒUR DE BLE
EPINARDS A LA CREME
FROMAGES OU LAITAGES
MOUSSE AUX FRUITS
MOELLEUX AU CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON



jeudi 26 mars

fêtons les

Larissa

BATONNETS DE MOZZARELLA
CAROTTES RAPEES
SALADE COMPOSEE
COLOMBO DE POULET
NAVETS AU MIEL
RIZ CREOLE
FROMAGES OU LAITAGES
CORBEILLE DE FRUITS
SALADE DE FRUITS
PANNA COTTA COULIS DE FRUITS ROUGES

vendredi 27 mars

fêtons les

Rupert

SALADE DE RADIS ROSES
PAMPLEMOUSSE AU SUCRE
CRUDITE DU JOUR
POISSON DU JOUR
POMMES VAPEUR
CAROTTES SAUTEES
FROMAGE OU LAITAGE
CORBEILLE DE FRUITS
COMPOTE
CREME AU LAIT DE COCO



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.

api

Conception CréApi



Restaurant Primaire Collège Stella Maris

Caprices d'Avril font tomber les fleurs et trembler les laboureurs

La Recette du Mois Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café

lundi 30 mars

fêtons les

Amédée

MEDAILLON DE SURIMI
FEUILLETE AU FROMAGE
SALADE DE CŒURS D'ARTICHAUT
JAMBON BRAISE
HARICOTS VERTS
POMME DE TERRE SAUTEES
FROMAGES OU LAITAGES
SALADE DE FRUITS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS
CRÈME DESSERT

mardi 31 mars

fêtons les

Benjamin

ROSETTE
CELERI REMOULADE
BETTERAVES MIMOSA
ROTI DE DINDE AU JUS
PATES
CAROTTES
FROMAGES OU LAITAGES
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES
FRUIT AU SIROP
FRUIT DE SAISON

jeudi 02 avril
fêtons les

Sandrine

CAROTTES RAPEES AU CITRON
SALADE DE MACHE, BLEU ET NOIX
RAVIOLI AU FROMAGE
PETITS POIS
FROMAGES OU LAITAGES
TARTE A LA PATATE DOUCE CARAMELISEE
COMPOTE DE POMMES
SEMOULE AU LAIT



*Chronique
culinaire*

vendredi 03 avril

fêtons les

Richard

RADIS BEURRE
PECHE AU THON
SALADE DE POMMES DE TERRE
FILET DE LIEU NOIR SAUCE POIVRONS
GRATIN DE LÉGUMES FRAIS
RIZ SAFRANÉ
FROMAGES OU LAITAGES
FRUIT DE SAISON
COMPOTE
FROMAGE BLANC ET COULIS DE FRUIT

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.

api

Conception CréApi



Restaurant Primaire Collège Stella Maris

Avril tantôt pleure, tantôt rit

La Recette du Mois Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café

lundi 06 avril

fêtons les

Célestin

SALADE JAMBON EMMENTAL
SARDINE À L'HUILE
ŒUF MIMOSA
ROTI DE PORC
CŒUR DE BLE

CELERI BRAISE AU MIEL

FROMAGES OU LAITAGES
CORBEILLE DE FRUITS
SALADE DE FRUITS FRAIS
YAOURT AROMATISE

mardi 07 avril

fêtons les

Jean Baptiste

FEUILLE DE BRICK AU FROMAGE
TAJINE AU POULET
SEMOULE
LEGUMES TAJINE
FROMAGE

SALADE D'ORANGE, CANELLE ET FLEUR D'ORANGER



jeudi 09 avril

fêtons les

Gauthier

ALLUMETTE AU FROMAGE
COLESLOW
MACEDOINE MAYONNAISE
CREPE COMPLETE
HARICOTS BEURRE PERSILLES
FROMAGE
CREME DESSERT VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS



vendredi 10 avril

fêtons les

Fulbert

St. Jean Baptiste

CAROTTES RAPEES
CHORIZO
SALADE DE SURIMI
BEIGNET DE CALAMARS SAUCE TOMATE
PATES
CHOUX DE BRUXELLES AU LARD
FROMAGES OU LAITAGES
CORBEILLE DE FRUITS
YAOURT AROMATISÉ
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS JAUNES



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.

api

Conception CréApi



Restaurant Primaire Collège Stella Maris

Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit

La Recette du Mois Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café

lundi 13 avril
fêtons les

Ida



mardi 14 avril
fêtons les
Maxime

CÈLERI RAVE FRAIS RÉMOULADE
CAROTTES RAPEES
SALADE D'ENDIVES AUX POMMES
PIZZA VEGETARIENNE
HARICOTS BEURRE
RIZ PILAF
FROMAGES OU LAITAGES
MOUSSE CARAMEL
YAOURT
CORBEILLE DE FRUITS



jeudi 16 avril
fêtons les
Benoît

ENDIVE AU JAMBON ET EMMENTAL
SALADE D'AVOCAT
SALADE DE SURIMI
POULET ROTI
CAROTTES VICHY
FRITES
FROMAGES OU LAITAGES

TARTE GANACHE AUX DEUX CHOCOLATS ET A LA GELEE DE CAFE

Chronique
culinaire

vendredi 17 avril
fêtons les
Anicet

MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON
MACEDOINE DE LEGUMES
SALADE AUX LARDONS
FILET DE CABILLAUD AUX AGRUMES
COUDES AU FROMAGE (PÂTES)
ACHARD DE LEGUMES
FROMAGES OU LAITAGES
FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISÉ
FLAN PATISSIER

