

COLLÈGE ET LYCÉE NOTRE DAME DES ANGES À SAINT-AMAND- LES-EAUX



Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

| Galette des rois ! | | | | |
|---|---|---|---|--|
| Lundi 5 Janvier | Mardi 6 Janvier | Mercredi 7 Janvier | Jeudi 8 Janvier | Vendredi 9 Janvier |
| Friand au fromage ● Endives aux pommes et noix , Vinaigrette ravigote | ● Céleri rave sauce rémoulade Poireaux , Vinaigrette aux épices | ● Carottes râpées , Vinaigrette ● Oeuf dur à la mayonnaise | ● Velouté de potiron ● Salade de lentilles aux échalotes | ● Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Pâté de campagne |
| Cordon bleu de dinde Dos de colin MSC , Sauce à la crème | ● Chili sin carne Lasagnes épinards et mozzarella | Rôti de porc au miel et à la moutarde Normandin au veau | ● Osso bucco de dinde ● Falafels | Filet de merlu MSC , Sauce au citron Chipolata aux herbes , Sauce aux herbes |
| Purée de pommes de terre ● Petits pois au jus | ● Riz jaune | ● Boulgour Purée douce de butternut | ● Penne HVE ● Chou fleur rôti au paprika | ● Pommes de terre persillées ● Fondue de poireaux à la crème |
| Cantal AOP | Tomme noire | Bûchette au lait mélange | Brie | |
| Crème dessert chocolat ● Fruit de saison | ● Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos Galette des rois frangipane | ● Fruit de saison ● Rocher coco du chef | ● Yaourt aux fruits ● Salade de fruits du chef | ● Pain perdu caramélisé du Chef ● Fruit de saison |

Légende : ● Bio - ● Produits régionaux - ● Produits labellisés - ● Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

COLLÈGE ET LYCÉE NOTRE DAME DES ANGES À SAINT-AMAND- LES-EAUX

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

| Dégustez des recettes de région ! | | | | |
|---|--|---|---|--|
| Lundi 12 Janvier | Mardi 13 Janvier | Mercredi 14 Janvier | Jeudi 15 Janvier | Vendredi 16 Janvier |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potimarron et de butternut ● Toast au Maroilles AOP <p>Carbonade Flamande (boeuf local) Fricadelle</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Frites fraîches ● Endives braisées | <ul style="list-style-type: none"> ● Salade de maïs ● Betteraves , Vinaigrette <p>Omelette à l'Emmental Marmite du pêcheur au colin MSC</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Potatoes au paprika ● Brocolis ail et persil | <ul style="list-style-type: none"> ● Salade de cœur de palmier et avocat ● Sardines à l'huile <p>Sauce carbonara Sauce tomate au thon</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Torti HVE | <ul style="list-style-type: none"> ● Minis pizzas salade verte aux dés de mimolette <p>Le kebab indien ● Falafels</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Riz basmati façon pilaf ● Poêlée de champignons | <ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potiron ● Macédoine à la mayonnaise <p>Nuggets au poisson Jambon braisé</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Frites ● Haricots verts à l'ail |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Tarte au sucre du chef ● Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> ● Beignet au chocolat ● Yaourt aux fruits | <ul style="list-style-type: none"> ● Salade de fruits frais ● Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> ● Compote de poires ● Ille flottante | <ul style="list-style-type: none"> ● Tarte aux pommes à l'Alsacienne ● Fruit de saison |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

COLLÈGE ET LYCÉE NOTRE DAME DES ANGES À SAINT-AMAND- LES-EAUX

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

| Lundi 19 Janvier | Mardi 20 Janvier | Mercredi 21 Janvier | Jeudi 22 Janvier | Vendredi 23 Janvier |
|---|--|--|---|---|
| Salade mexicaine Guacamole et ses toasts | Œuf dur, betteraves BIO, mayonnaise Salade de haricots blancs aux oignons | Chou fleur à l'échalote Salami | Crêpe au fromage Salade de thon au maïs | Potage de lentilles corail Carottes râpées , Vinaigrette |
| Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex Filet de merlu MSC au pesto | Normandin au veau Rôti de dinde , Sauce miel moutarde | Des petites bêtes dans l'assiette (coquille HVE) Gratin de coquille HVE, œuf, butternut et Emmental | Sauté de porc (régional) Œufs brouillés au fromage et ciboulette | Gratin de colin MSC à la normande Accra de morue |
| Coeur de blé Poêlée de poivrons rouges | Purée de pommes de terre Chou rouge confit aux pommes | Coquillettes HVE Mélange de salades | Pommes de terre grenailles LOCALES à l ail Poêlée de légumes d'Hiver | Riz jaune Champignons en persillade |
| Gouda | | Emmental râpé | | Édam |
| Compote de pommes VER du chef Fruit de saison | Éclair au chocolat Salade de fruits frais | Yaourt nature sucré LOCAL Fruit de saison | Fruit de saison Liégeois au caramel | Suisse aromatisé Rocher coco du chef |

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

COLLÈGE ET LYCÉE NOTRE DAME DES ANGES À SAINT-AMAND- LES-EAUX

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

| Lundi 26 Janvier | Mardi 27 Janvier | Mercredi 28 Janvier | Jeudi 29 Janvier | Vendredi 30 Janvier |
|---|--|--|---|---|
| ● Salade grecque à la feta AOP ● Salade verte | ● Macédoine de légumes , Sauce mayonnaise | ● Chou blanc aux pommes , Sauce fromage blanc et curry ● Avocat au thon | ● Soupe de courgettes au fromage Pâté de campagne | Friand au fromage Endives aux noix , Sauce ravigote |
| Boulettes à l'agneau Filet de hoki MSC , Sauce orientale | Saucisse de Strasbourg ● Omelette aux fines herbes | Rôti de porc Beignets de calamars , Sauce tomate | Sauté de poulet , Sauce façon waterzöï Colin MSC façon blanquette | Parmentier de colin MSC Hachis Parmentier du chef |
| ● Semoule HVE ● Légumes de couscous | ● Frites ● Petits pois Bio | ● Riz pilaf ● Piperade | Farfalles HVE ● Brunoise de légumes | ● Salade verte |
| Camembert | | | Emmental râpé | |
| ● Fruit de saison ● Yaourt aux fruits | ● Crumble aux pommes et au chocolat ● Fruit de saison | ● Crème dessert au caramel ● Fruit de saison | ● Salade de fruits frais ● Fromage blanc au miel | ● Fruit de saison ● Crème dessert pralinée |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - ● Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

COLLÈGE ET LYCÉE NOTRE DAME DES ANGES À SAINT-AMAND- LES-EAUX

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

| Crêpe de la chandeleur ! | | | | |
|---|--|---|---|---|
| Lundi 2 Février | Mardi 3 Février | Mercredi 4 Février | Jeudi 5 Février | Vendredi 6 Février |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé d'Hiver (semoule HVE) ● Salade de haricots verts , Vinaigrette <ul style="list-style-type: none"> ● Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère Tortillini au boeuf et sauce tomate <ul style="list-style-type: none"> ● Salade verte , Vinaigrette <p>Emmental râpé</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fruit de saison ● Crêpe | <ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées , Vinaigrette Saucisson à l'ail <p>Pilon de poulet rôti mariné</p> <p>Filet de merlu MSC , Sauce estragon</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Champignons à la grecque ● Houmous du chef et ses croûtons | <ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rave en remoulade au curry ● Salade de chou chinois et agrume | <ul style="list-style-type: none"> ● Potage à l'épinard, fromage fondu ail et fines herbes ● Carottes et chou rouge façon coleslaw <p>Beignets au poisson</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p> |
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Pommes de terre rissolées ● Brocolis ail et persil | <ul style="list-style-type: none"> ● Coeur de blé ● Épinards à la crème | <ul style="list-style-type: none"> ● Pommes de terre à la boulangère ● Salade verte | <ul style="list-style-type: none"> ● Torti HVE ● Fondue de poireaux à la crème |
| | | <p>Saint Paulin</p> | | <p>Buchette de Chèvre</p> |
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Tarte aux pommes à l'Alsacienne ● Fruit de saison (régional) | <ul style="list-style-type: none"> ● Yaourt aux fruits ● Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> ● Fruit de saison ● Flan nappé au caramel | <p>Cake marbré au chocolat du chef</p> <p>Coupe banane caramel</p> |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

COLLÈGE ET LYCÉE NOTRE DAME DES ANGES À SAINT-AMAND- LES-EAUX

Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

| | | | | | Animation : Le Nouvel An Chinois ! |
|---|--|--|--|--|------------------------------------|
| Lundi 9 Février | Mardi 10 Février | Mercredi 11 Février | Jeudi 12 Février | Vendredi 13 Février | |
| Salade de concombre et maïs Maquereau au vin blanc | Rosette Salade de perles de pâtes au surimi MSC | Céleri rave sauce rémoulade Chou rouge aux pommes , Vinaigrette | Nems aux légumes Salade Thaï | Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette Poireaux rôtis façon gribiche | |
| Saucisse de Toulouse Brochette de poisson MSC pané | Poulet chai korma Galette de courgettes | Pizza margarita Quiche au thon et à la tomate | Aiguillettes de poulet à la chinoise Sauté de porc au caramel | Colin à la provençale Cordon bleu de dinde | |
| Pommes de terre sautées Lentilles HVE | Boulgour crémeux Piperade | Salade verte | Nouilles chinoises Julienne de légumes | Penne HVE Rata de légumes hivernal du chef | |
| Brie | | Saint Paulin | Gouda | Mimolette | |
| Mousse au chocolat du chef Fruit de saison | Fruit de saison Yaourt aux fruits | Donut sucré Crème dessert pralinée | Fruit de saison Flan nappé au caramel | Riz au lait Compote de poires | |

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.