

**Collège Hubert Curien**

6, rue Charlemagne

88310 CORNIMONT

03.29.24.11.44



## MENUS SEMAINE DU 23 AU 27 JANVIER 2023

	<b>CORNIMONT</b>	<b>VENTRON</b>
<b>LUNDI</b> 23 janvier 2023	Potage / Salade verte Poulet basquaise / nuggets Gratin de chou fleur / pomme de terre Fromage agri local Fruits bio	Potage / Salade verte Nuggets Gratin de chou fleur / pomme de terre Tomme agri local Kiwi bio
<b>MARDI</b> 24 janvier 2023	Salade / Taboulé Lasagne végétarienne Fromage Yourt agrilocal	Taboulé Lasagne végétarienne Petit moulé AFH Yaourt agrilocal
<b>JEUDI</b> 26 janvier 2023 	Coleslaw / salade Saucisse blanche Frites Fromage Apfelstrüdel	Coleslaw Saucisse blanche Potatoes Buche chèvre Apfelstrüdel
<b>VENDREDI</b> 27 janvier 2023	Tartines tomate basilic mozzarella Cabillaud à l'italienne ou langue de bœuf Riz poireau champignon Fromage bio Salade de fruit	Tartines tomate mozzarella Cabillaud à l'italienne Riz poireau Kiri bio Salade de fruit

*Menus pouvant contenir des allergènes - Voir la liste affichée à côté du mur  
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements*

Le Principal,

D. SAGE



La Gestionnaire,

M-H. SCHAEFFER

L'Infirmière,

A. ABEL

**Collège Hubert Curien**

6, rue Charlemagne

88310 CORNIMONT

☎ 03.29.24.11.44



## MENUS SEMAINE DU 30 Janvier au 03 Février 2023

	COLLEGE	VENTRON
<b>LUNDI</b> 30 janvier 2023	Potage / salade Hachis parmentier végétarien Fromage bio Fruits	Potage Hachis parmentier végétarien Brie bio Orange
<b>MARDI</b> 31 janvier 2023 	Salade verte / nems et beignets calamars Roti de porc caramélisés cuisson basse température ou émincé de volaille aux crevettes Riz cantonnais Crème vanille coco ananas	Nems Roti de porc caramélisés cuisson basse température Riz cantonnais  Crème vanille coco ananas
<b>JEUDI</b> 02 février 2023	Pâté de foie / terrine de campagne  Escalope de volaille aux champignons Semoule aux légumes Fromage agri local Dessert	Pâté de foie Escalope de volaille aux champignons Semoule aux légumes Emmental Dessert
<b>VENDREDI</b> 03 février 2023	Quiche lorrain / Samoussa au thon Poisson pané / foie de veau Jardinière de légumes agrilocal Fromage Compote de Fruits	Samoussa au thon Poisson pané Jardinière de légumes agrilocal Rondelé aux poivres Compote de Fruits

*Menus pouvant contenir des allergènes - Voir la liste affichée à côté du mur  
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements*

Le Principal,  
D. SAGE



La Gestionnaire,  
M-H. SCHAEFFER

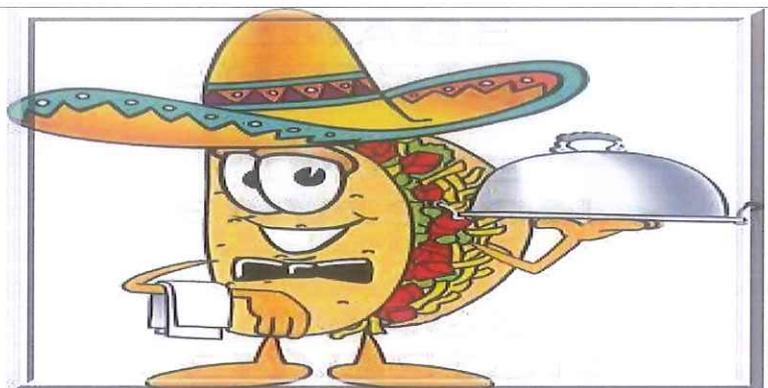
L'Infirmière,  
A. ABEL

**Collège Hubert Curien**

6, rue Charlemagne

88310 CORNIMONT

03.29.24.11.44

**MENUS SEMAINE DU 06 AU 10 février 2023**

	<b>COLLEGE</b>	<b>VENTRON</b>
<b>LUNDI 06 février 2023</b> 	Salade mexicaine / crudités Fajitas de bœuf / Haricots rouge Fromage Smoothies / Fruits bio	Salade mexicaine Fajitas de bœuf / Haricots rouges Petit moulé nature Fruits bio
<b>MARDI 07 février 2023</b>	Crudités bio Ravioles végétariens Brandade de poissons Fromage flan agri local	Concombre bio Ravioles végétariens Brie Flan agri local
<b>JEUDI 09 février 2023</b>	Flammenküche Choucroute garnie  Fromage blanc aux myrtilles	Flammenküche Choucroute garnie Munster Fromage blanc aux myrtilles
<b>VENDREDI 10 février 2023</b>	<b>MENU AU CHOIX</b>	<b>MENU AU CHOIX</b>

*Menus pouvant contenir des allergènes - Voir la liste affichée à côté du mur  
 Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements*

 Le Principal,  
 D. SAGE

 La Gestionnaire,  
 M-H. SCHAEFFER



 L'Infirmière,  
 A. ABEL

**Collège Hubert Curien**

6, rue Charlemagne

88310 CORNIMONT

03.29.24.11.44

**MENUS SEMAINE DU 27 février AU 03 mars 2023**

	<b>COLLEGE</b>	<b>VENTRON</b>
<b>LUNDI 27 février 2023</b>	Crudités bio Cordons bleus Pates sauce tomate Fromage BIO Fruits bio	Betterave rouge Cordons bleus Pates sauce tomate Emmental Pomme bio
<b>MARDI 28 Février 2023</b>	Salade composée Omelette aux légumes Pomme de terre cubes Fromage blanc agri local	Salade composée Omelette aux légumes Pomme de terre cubes Fromage blanc agri local
<b>JEUDI 02 MARS 2023</b>	Salades variées Sauciflette agri local Fromage Dessert maison	Céleri rémoulade Sauciflette agrilocal Yaourt à boire Dessert maison
<b>VENDREDI 03 MARS 2023</b> 	<b>Feuilleté thon poireau / pâté lorrain</b> <b>Pot au feu basse température</b> <b>Sauce gribiche</b> <b>Fromage bio</b> <b>Fruits</b>	<b>Feuilleté thon poireau</b> <b>Pot au feu basse température</b> <b>Sauce gribiche</b> <b>Kiri bio</b> <b>Banane</b>

*Menus pouvant contenir des allergènes - Voir la liste affichée à côté du mur  
 Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements*

 Le Principal,  
 D. SAGE

 La Gestionnaire,  
 M-H. SCHAEFFER



 L'Infirmière,  
 A. ABEL

**Collège Hubert Curien**

6, rue Charlemagne

88310 CORNIMONT

03.29.24.11.44



## MENUS SEMAINE DU 06 AU 10 MARS 2023

	COLLEGE	VENTRON
<b>LUNDI 06 MARS 2023</b>	Crudités variées Crousti fromage andouillette Blé ou petit pois carotte Fromage bio Fruits coupés	Carottes râpées Crousti fromage Blé aux légumes Brie bio Kiwi bio
<b>MARDI 07 MARS 2023</b>	Salades composées Poisson sauce citronné Potatoes/ épinard Fromage Ile flottante	Salades composées Poisson sauce citronné Potatoes / épinard Petit moulé AFH Ile flottante
<b>JEUDI 09 MARS 2023</b>	Salade variées Steak haché agri local Mélange de légumes agri local Fromage Pâtisserie	Tomtate vinaigrette Steak haché agri local Mélange de légumes agri local Tomme blanche Pâtisserie
<b>VENDREDI 10 MARS 2023</b> 	Croque-monsieur/ Salade Tajine d'agneau Semoule aux raisons Fromage agri local Fruits bio	Croque-monsieur / Salade Tajine d'agneau Semoule aux raisons Munster agri local Poire

*Menus pouvant contenir des allergènes - Voir la liste affichée à côté du mur  
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements*

Le Principal,  
D. SAGE



La Gestionnaire,  
M-H. SCHAEFFER

L'Infirmière,  
A. ABEL

**Collège Hubert Curien**

6, rue Charlemagne

88310 CORNIMONT

03.29.24.11.44

**MENUS SEMAINE DU 13 AU 17 MARS 2023**

	<b>COLLEGE</b>	<b>VENTRON</b>
<b>LUNDI 13 MARS 2023</b>	Crudités variées Pates végétariennes aux champignons Fromage bio Fruits coupés / smoothies	Radis beurre Pates végétariennes aux champignons Carré frais Smoothies
<b>MARDI 14 MARS 2023</b>	Salades composées Veau marengo / joue de porc Purée Fromage « Agri local » Crème brûlée / crème chocolat / mousse chocolat (lait agri local)	Salades composées Veau marengo Purée Munster « Agri local » mousse chocolat (lait agri local)
<b>JEUDI 16 MARS 2023</b>	Crudités variées bio Poisson sauce beurre blanc Riz / chou de Bruxelles Fromage Dessert maison	Concombres « bio » Poisson sauce beurre blanc Riz / chou de Bruxelles Petit moulé nature Dessert maison
<b>VENDREDI 17 MARS 2023</b>	Pizza jambon / thon Saucisses / lentilles Fromages Fruits bio	Pizza jambon / thon Saucisses / lentilles Brie bio Pommes

*Menus pouvant contenir des allergènes - Voir la liste affichée à côté du mur  
 Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements*

Le Principal,  
 D. SAGE



La Gestionnaire,  
 M-H. SCHAEFFER

L'Infirmière,  
 A. ABEL