



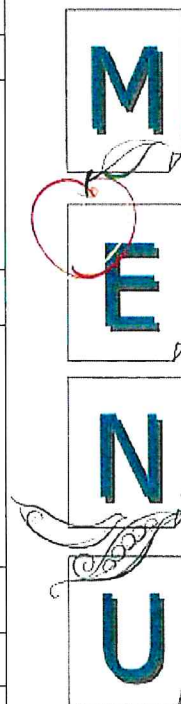
# REPAS DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

Collège du Lazaro  
Marcq-en-Barœul

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

SEMmaine 41

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée au choix</b>	<b>Entrée au choix</b>	<b>Entrée au choix</b>	<b>Entrée au choix</b>
Concombre au fromage blanc (m) Tomates au pesto (m) Salade	Haricots verts à l'échalote (m) Œuf mayonnaise (m) Salade	Salade	Salade de riz bio (m) Charcuterie - Cornichons Salade
<b>Plat chaud</b>	<b>Plat chaud</b>	<b>Plat chaud</b>	<b>Plat chaud</b>
Omelette aux herbes (m) Sauce moutarde (m) Purée de Butternut (m)	Haut de cuisse de poulet (L) Filet de poisson Sauce ciboulette Riz bio Ratatouille (m)	Pizza fromage maison	Filet de poisson Sauce crème Pâtes Épinards
Pain	Pain	Pain	Pain
<b>Fromage et Dessert</b>	<b>Fromage et Dessert</b>	<b>Fromage et Dessert</b>	<b>Fromage et Dessert</b>
Crème dessert Et Fruit	Fruit	Fruit	Yaourt Et Fruit



Maison (m) – LOCAL (L) – BIO (b)

Marcq-en-Barœul, le 19 septembre 2024.

Le Principal,  
G. Jovenin

La Gestionnaire,  
V. Barbry





# REPAS DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

Collège du Lazaro - Marcq-en-Barœul

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Semaine 42

LUNDI	MARDI	Halloween s'invite au Lazaro	VENDREDI
Entrée au choix	Entrée au choix		Entrée au choix
Coleslaw Céleri rave (m) Salade	Salade arlequin (maïs, tomate, petit pois) Betterave rouge vinaigrette Salade	Bouillon sanguin de Jack-o'-Lantern Racines ensorcelées Lambeaux de peau	Champignons à la Grecque Taboulé Salade
Plat chaud	Plat chaud	Chaudron Mijoté	Plat chaud
Sauté de dinde façon tajine (m) Filet de poisson Sauce tajine (m) Pâtes bio Chou fleur persillé	Boulettes d'agneau Sauté d'agneau Végétal Sauce curry Purée de brocolis	Parmentier démoniaque d'animaux sauvages Végétaux de Brocéliande	Croustillant au fromage Sauce tomate Riz bio Navets au jus
Pain	Pain	Pain rassis	Pain
Fromage et Dessert	Fromage et Dessert	Dessert atomique	Fromage et Dessert
Fruit	Fromage Et Fruit	La pénombre	Fruit

Maison (m) – LOCAL (L) – BIO (b)

Marcq-en-Barœul, le 19 septembre 2024.

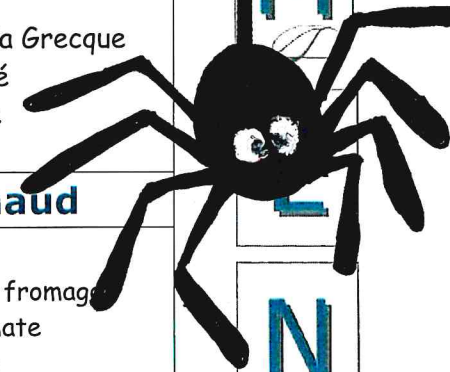


Le Principal,  
G. Jovenin

La Gestionnaire,  
V. Barbry



M  
E  
N  
U





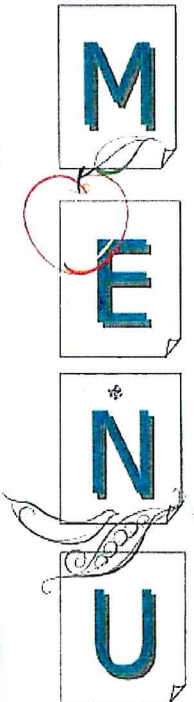
# REPAS DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

Collège du Lazaro  
Marcq-en-Barœul

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Semaine 45

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée au choix</b>	<b>Entrée au choix</b>	<b>Entrée au choix</b>	<b>Entrée au choix</b>
Endives au fromage (m) Concombre à la crème (m) Salade Potage au potiron (m)	Taboulé (m) Betterave rouge (m) Sardine Salade	Salade	Crêpe au fromage Quiche brocoli, tomate (m) Salade Potage de chou et p. de terre (m)
<b>Plat chaud</b>	<b>Plat chaud</b>	<b>Plat chaud</b>	<b>Plat chaud</b>
Boulettes d'agneau Sauté d'agneau au poivre Filet de poisson Purée d'épinards	Sauté de porc à la moutarde Croustillant au fromage Pâtes Haricots verts à l'ail	Paëlla maison	Jambon braisé Filet de poisson Sauce brune Semoule Poêlée de champignons
Pain	Pain	Pain	Pain
<b>Fromage et Dessert</b>	<b>Fromage et Dessert</b>	<b>Fromage et Dessert</b>	<b>Fromage et Dessert</b>
Fromage blanc (L) Et Fruit	Fruit	Glace Et Fruit	Fromage Et Fruit



Maison (m) – LOCAL (L) – BIO (b)

Marcq-en-Barœul, le 19 septembre 2024.

Le Principal,  
G. Jovanin



La Gestionnaire,  
V. Barbry





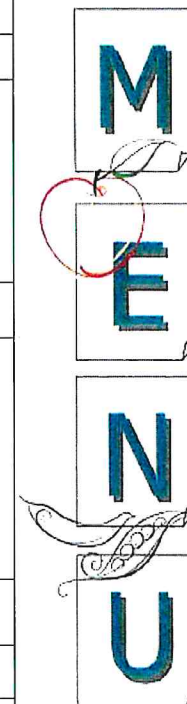
# REPAS DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

Collège du Lazaro  
Marcq-en-Barœul

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Semaine 46

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Armistice 1918	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
	Maquereaux Salade de pois chiches (m) Salade de tomates (m) Salade	Potage (m)	Rillettes et cornichon Macédoine de légumes (m) Courgette en salade (m) Salade
	Plat chaud	Plat chaud	Plat chaud
	Saucisse de dinde (L) Filet de poisson Blé Gratin d'aubergine (m)	Tartiflette maison Tartiflette végétale (m) Salade	Langue sauce tomate piquante Filet de poisson pané Riz Haricots beurre
	Pain	Pain	Pain
	Fromage et Dessert	Fromage et Dessert	Fromage et Dessert
	Yaourt nature sucré Et Fruit	Fruit	Mousse au chocolat Et Fruit



Maison (m) – LOCAL (L) – BIO (b)

Marcq-en-Barœul, le 19 septembre 2024.

Le Principal,  
G. Jovenin

La Gestionnaire,  
V. Barbry





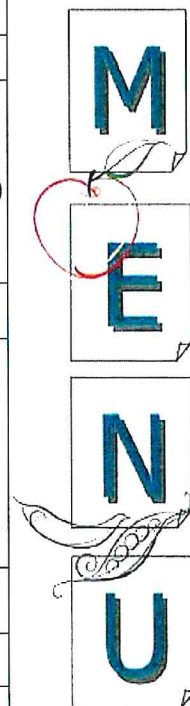
# REPAS DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

Collège du Lazaro  
Marcq-en-Barœul

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Semaine 47

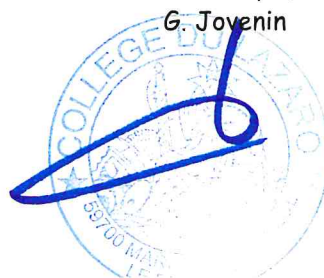
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée au choix</b>	<b>Entrée au choix</b>	<b>Entrée au choix</b>	<b>Entrée au choix</b>
Carottes râpées au cumin (m) Avocat surimi (m) Potage tomate Salade	Salade de pomme de terre (m) Salade concombre tomate (m) Salade	Salade	Radis beurre Taboulé (m) Potage poireaux - pomme de terre (m) Salade
<b>Plat chaud</b>	<b>Plat chaud</b>	<b>Plat chaud</b>	<b>Plat chaud</b>
Carbonnade flamande (m) Boulettes de bœuf Végétal Pommes sautées Petit pois	Steak de veau Filet de poisson Sauce au poivre Pâtes Courgettes	Pizza maison Salade	Haut de cuisse de poulet (L) Filet de poisson Sauce curry Purée de pois cassés (m)
Pain	Pain	Pain	Pain
<b>Fromage et Dessert</b>	<b>Fromage et Dessert</b>	<b>Fromage et Dessert</b>	<b>Fromage et Dessert</b>
Yaourt aromatisé Et Fruit	Fruit	Fruit	Plateau de fromage Et Fruit



Maison (m) – LOCAL (L) – BIO (b)

Marcq-en-Barœul, le 19 septembre 2024.

Le Principal,  
G. Jovenin



La Gestionnaire,  
V. Barbry

