



# Menu 4 composantes Collèges CD 92



Semaine : 02 au 06 novembre 2020

## Entrées

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave  à la vinaigrette Haricots verts  à la vinaigrette Salade de maïs à la vinaigrette	Mélange de crudités Céleri râpé à la vinaigrette Chou blanc râpé à la vinaigrette		Coleslaw  et féta Carottes rapées et féta Salade verte  et féta	

## Plat carné

Cannelloni au bœuf	Jambon blanc	Sauté de bœuf sauce basilic	Escalope de dinde sauce blanquette	Rôti de veau sauce curry
--------------------	--------------	-----------------------------	------------------------------------	--------------------------

## Plat non carné

Chili végétarien	Saumon sauce aneth <i>(pêche durable)</i>	Boulette de soja tomate & sauce à l'échalote	Filet de lieu noir sauce blanche <i>(pêche durable)</i>	Filet de colin meunière frais
------------------	---	--	---	-------------------------------

## Garnitures

	Carottes Vichy Semoule  et jus de légumes	Endives braisées Riz créole	Ratatouille Purée de pomme de terre	Brocolis Macaroni
--	--	--------------------------------	--	----------------------

## Produits laitiers

		Edam Brie Yaourt nature et sucre		Munster St-Nectaire Yaourt nature sucré
--	--	--	--	---

## Desserts

Couppelles de compote - Pomme banane - Pomme abricot - Pomme	Yaourt brassé banane Yaourt nature  et spéculoos Fromage blanc  et compote de pomme-abricot	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	Cake poire Gâteau au yaourt vanille Crêpe moelleuse sucrée	Fruit de saison (Vergers Eco-responsable) Fruit de saison Fruit de saison
---	---	---	--	--

### Légende



Race à viande



Produits issus de l'agriculture biologique



Label Rouge

Recette Ducasse conseil  
Recette cuisiné par le chef



Viande de Porc Français  
Pépinière du goût  
Produits locaux



Fromage AOP  
Recette développement durable  
(Plat végétarien)



Produit circuit court  
Recette innovation culinaire  
Bleu Blanc Cœur



## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 09 au 13 novembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Céleri râpé Salade composée Coleslaw			Laitue iceberg et dés d'emmental Carottes râpées et dés d'emmental Potage de légumes et râpé d'emmental	
Plat carné	Boulettes d'agneau aux pruneaux	Escalope de porc sauce moutarde ancienne		Chicken wings	Rôti de veau sauce diabolin <i>(tomate, estragon, ail, huile d'olive)</i>
Plat non carné	Pavé de merlu sauce nantua <i>(pêche durable)</i>	Omelette nature		Steak de colin sauce tomate <i>(pêche durable)</i>	Filet de hoki pané <i>(pêche durable)</i>
Garnitures	Jardinière de légumes saveur jardin <i>(Tomate, ciboulette, échalotes, matière grasse)</i> Boullgour	Petits pois Lyonnaise <i>Oignon, matière grasse, herbe de Provence</i> Pomme vapeur à l'ail		Epinards béchamel Blé et jus de légumes	Haricots verts saveur soleil <i>(ail, oignon, basilic, matière grasse)</i> Riz créole
Produits laitiers		Pont l'Evêque Camembert Yaourt nature sucré			Jeune Cantal Tomme de Pays Yaourt nature et sucre
Desserts	Yaourt entier aromatisé vanille Yaourt nature et topping caramel Fromage blanc et coulis de fraise	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison		Muffin au chocolat Muffin à la vanille et pépite de chocolat	Fruit de saison <i>(Vergers Eco-responsable)</i> Fruit de saison Fruit de saison

### Légende



Race à viande



Produits issus de l'agriculture biologique



Label Rouge  
Recette Ducasse conseil  
Recette cuisiné par le chef



Viande de Porc Français  
Pépinière du goût  
Produits locaux



Fromage AOP  
Recette développement durable (Plat végétarien)





















Produit circuit court  
Recette innovation culinaire  
Bleu Blanc Cœur



elior 

## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 16 au 20 novembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI: la valise des saveurs
Entrées		 Salade verte et croutons Chou blanc râpé Carottes rapées		Saucisson à l'ail et cornichons Roulade de volaille et cornichons Maquereau à la moutarde	 <b>LE LIBAN</b> : Houmous   <b>LE CAMBODGE</b> : Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)
Plat carné	  Saucisse fumée	Paupiette de veau sauce forestière	 Rôti de bœuf et jus	Cordon bleu	 <b>LE LIBAN</b> : Escalope de poulet sauce cajun
Plat non carné	Filet de limande meunière <i>(pêche durable)</i>	Saumon sauce 4 épices <i>(pêche durable)</i>	 Boulgour et légumes épicés <i>(lentille, salsifi, brocoli, carotte, colombo, ail)</i>	Filet de poisson <b>frais</b> sauce crème <i>(pêche durable)</i>	 <b>LE PEROU</b> : Boulette de haricots et flageolets sauce fraîcheur
Garnitures	Purée de céleri Lentilles	Emincé de poireau à la béchamel Pommes risolées	Poêlée d'aubergines et courgettes al pesto Gnocchi à la tomate	Haricots verts  ciboulette Coquillettes  et emmental rapé	 <b>LE LIBAN</b> : Carottes à la coriandre   <b>LE LIBAN</b> : Riz aux lentilles
Produits laitiers	Saint Nectaire Maroilles Yaourt nature sucré		Fraidou Fromy Yaourt nature et sucre		
Desserts	Fruit de saison (Vergers Eco-responsable) Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc  nature et coulis caramel Yaourt nature  et coulis fraise Yaourt entier vanille 	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	 <b>LE PEROU</b> : Crèmeux à la mangue   <b>LE CAMBODGE</b> : Moëlleux banane pépites de chocolat

### Légende



Race à viande



Produits issus de l'agriculture biologique



Label Rouge  
 Recette Ducasse conseil  
 Recette cuisinée par le chef



Viande de Porc Français  
 Pépinière du goût  
 Produits locaux



Fromage AOP  
 Recette développement durable  
 (Plat végétarien)





































Produit circuit court  
 Recette innovation culinaire  
 Bleu Blanc Cœur


**elior**
**Menu 4 composantes Collèges CD 92**

Semaine : 23 au 27 novembre 2020

Menu à thème

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
Entrées	Chou rouge râpé  et féta  Mélange crudité  et féta  <i>(Chou blanc, céleri, carotte)</i> Salade du chef  <i>(salade verte, emmental, tomate, olive noire, dés de dinde)</i>			Potage dubarry  Macédoine mayonnaise Brocolis sauce tartare		
Plat carné	 Sauté de porc sauce estragon	Merguez douce	Sauté d'agneau sauce bobotie  <i>(abricots secs, raisins secs, cannelle, curry, oignon, ail)</i>	 Rôti de veau au jus	  Hachis parmentier (Purée BIO) 	
Plat non carné	Filet de lieu noir sauce orientale <i>(pêche durable)</i>	 Riz méli mélo du potager (Riz BIO) <i>(haricot blanc, petit pois, fenouil, tomate, basilic, tomate)</i>	Aile de raie aux câpres	Omelette nature 	 Brandade de colin  (Purée BIO)	
Garnitures	 Chou fleur saveur soleil <i>(Ail, oignon, basilic, matière grasse)</i> Haricots blancs	Légumes couscous  s/viande Semoule 	Duo de poivrons Coudes	Courgettes  provençales Blé  safrané		
Produits laitiers		Jeune Cantal  Fourme d'Ambert  Yaourt nature et sucre 		Tomme  Gouda  Yaourt nature sucré 	Camembert  Emmental  Yaourt nature  & sucre	
Desserts	Eclair au chocolat Chou vanille	Fruit de saison  (Vergers Eco-responsable) Fruit de saison Fruit de saison	Yaourt velouté fruit Fromage blanc aux fruits Façon pêche melba	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison  Fruit de saison  Fruit de saison 	

**Légende**


Race à viande



Produits issus de l'agriculture biologique


 Label Rouge  
 Recette Ducasse conseil  
 Recette cuisiné par le chef

 Viande de Porc Français  
 Pépinière du goût  
 Produits locaux

 Fromage AOP  
 Recette développement durable  
 (Plat végétarien)



































 Produit circuit court  
 Recette innovation culinaire  
 Bleu Blanc Cœur



elior 

## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 30 novembre au 04 décembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Coleslaw  Salade verte  Chou rouge  rapé	Radis & beurre Endives et bleu Frisée & lardons	Chou blanc  Carottes  rapées Céleri rémoulade 	
Plat carné	Tajine de boulettes d'agneau	 Jambon blanc	 Sauté de bœuf sauce crème	Tortilla de kebab	 Rôti de veau sauce jumbalaya <i>(crème, julienne de légumes, curry, oignon, ail)</i>
Plat non carné	Steak de colin sauce tajine <i>(pêche durable)</i>	 Blé & légumes épicés <i>(oignons, ail, lentilles, saisisifs, brocolis, carotte, épice colombo)</i>	 Pané de blé fromage et épinards	Tortilla de poisson	Merlu pané <i>(pêche durable)</i>
Garnitures	Ratatouille Riz aux légumes 	Fenouil sauce tomate Lentilles  	Purée de patates douce et carottes Pomme vapeur	Pommes rissolées	Courgettes  au colombo Tortis 
Produits laitiers	Emmental  Brie  Yaourt nature sucré 				Comté  Bleu d'Auvergne  Yaourt nature et sucre 
Desserts	Fruit de saison  (Vergers Eco-responsable) Fruit de saison Fruit de saison	Couppelles de compote : - Pomme  - Pomme abricot  - Pomme fraise 	 Semoule au lait Carré Bordelais  Ile flottante	Yaourt brassé banane  Yaourt nature  et miel Fromage blanc  et coulis mangue abricot	Fruit de saison  Fruit de saison  Fruit de saison 

### Légende



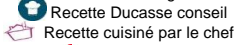
Race à viande



Produits issus de l'agriculture biologique



Label Rouge



Recette Ducasse conseil  
Recette cuisiné par le chef



Viande de Porc Français  
Pépinière du goût  
Produits locaux



Fromage AOP  
Recette développement durable  
(Plat végétarien)



Produit circuit court  
Recette innovation culinaire  
Bleu Blanc Cœur



elior

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 07 au 11 décembre 2020

Menu Noël

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Chou rouge & féta Salade composée & féta Céleri râpé et féta			
Plat carné	Axoa de bœuf	Merguez douce	Sauté de veau sauce miel		Rôti de bœuf & jus
Plat non carné	Filet de lieu noir sauce citron <i>(pêche durable)</i>	Omelette nature	Mélange Campagnard <i>(pomme de terre, lentilles, crème, ciboulette, muscade)</i>		Nuggets de poisson sauce blanche au curry <i>(pêche durable)</i>
Garnitures	Potiron à la ciboulette Riz créole	Carottes saveur soleil <i>(ail, oignon, basilic, matière grasse)</i> Purée de pomme de terre	Choux de Bruxelles saveur jardin <i>(Tomate cube, ciboulette, échalotes, matière grasse)</i> Flageolets		Brocolis braisés Boullgour
Produits laitiers	Bleu d'Auvergne Tomme pays Yaourt nature sucré		Fournol Mimolette Yaourt nature et sucre		Jeune Cantal Emmental Yaourt nature sucré
Desserts	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	Yaourt entier aromatisé vanille Yaourt nature et topping caramel Fromage blanc et coulis de fraise	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison		Fruit de saison <i>(Vergers Eco-responsable)</i> Fruit de saison Fruit de saison

Légende	Race à viande	Label Rouge	Viande de Porc Français	Fromage AOP	Produit circuit court
Produits issus de l'agriculture biologique	Recette Ducasse conseil	Pépinière du goût	Recette développement durable (Plat végétarien)	Recette innovation culinaire	Bleu Blanc Cœur
	Recette cuisiné par le chef	Produits locaux			



### Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 14 au 18 décembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade verte  et dés de mimolette Céleri rapé et dés de mimolette Carottes  et dés d'emmental		Pomelos et sucre Salade Lyonnaise <i>(Salade verte, lardons, œuf)</i> Endives et bleu		Potage poireau pomme de terre et emmental rapé Cœur de palmier et maïs et dés d'emmental Betteraves  et dés d'emmental
Plat carné	Escalope de porc sauce milanaise	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce andalouse	Morceaux de poulet rôti	Rôti de veau sauce basquaise
Plat non carné	Colin à la brésilienne	Filet de hoki sauce colombo <i>(pêche durable)</i>	Pavé du fromager	Filet de limande meunière <i>(pêche durable)</i>	Tortellinis tomate mozzarella sauce ciboulette
Garnitures	Haricots verts  à l'ail Blé  et jus de légumes	Chou fleur  saveur soleil <i>(ail, oignon, basilic, matière grasse)</i> Semoule	Poêlée d'aubergines et courgettes al pesto Gnocchi à la tomate	Petit pois à la Lyonnaise Purée de pomme de terre	Jardinière de légumes  saveur jardin <i>(Tomate cube, ciboulette, échalotes, matière grasse)</i> Riz pilaf
Produits laitiers		Pont l'Éveque Comté Yaourt nature et sucre		Camembert Gouda Yaourt nature sucré	
Desserts	Couppelles de compote - Pomme fraise - Pomme banane - Pomme	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	Flan à la vanille Liégeois chocolat Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison (Vergers Eco-responsable) Fruit de saison Fruit de saison	Moëlleux aux spéculoos Moëlleux fromage blanc et vanille Beignet au chocolat

Légende	
Race à viande	Label Rouge
Produits issus de l'agriculture biologique	Recette Ducasse conseil Recette cuisiné par le chef
Viande de Porc Français	Pépinière du goût Produits locaux
Fromage AOP	Recette développement durable (Plat végétarien)
Produit circuit court	Recette innovation culinaire Bleu Blanc Cœur