



**elior**

## Entrées

### Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 01 au 05 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes mayonnaise Haricots verts vinaigrette Betteraves vinaigrette 	Salade verte Tomate à la vinaigrette Céleri à la rémoulade 		 Carottes râpées et feta Chou rouge et feta Courgettes râpées et feta 	

## Plat carné

 Cannellonis boeuf (Origine France)	 Sauté de porc au colombo	 Sauté de bœuf à la tomate	Cordon bleu de volaille	 Rôti de veau aux herbes
---	------------------------------	-------------------------------	-------------------------	-----------------------------

## Plat non carné

 Chili végétarien	Beignet de calamar	 Omelette nature 	Filet de poisson frais sauce curry <i>(pêche durable)</i>	Nuggets de poisson <i>(pêche durable)</i>
----------------------	--------------------	-------------------------	--	--

## Garnitures

	 Carottes braisées Riz créole	Haricots beurre à la provençale Pomme rissolées	Epinards à la béchamel Semoule et jus de légumes 	Brocolis saveur jardin <i>(Tomate, ciboulette, échalotes)</i> Purée de pomme de terre
--	-------------------------------------	--	---	---

## Produits laitiers

		St Paulin Emmental Yaourt nature et sucre 		Munster Jeune Cantal Yaourt nature sucré 
--	--	---	--	--

## Desserts

Pêche au sirop et topping fraise Cocktail fruits au sirop et topping caramel Coupelle de purée de pommes 	Flan à la vanille Yaourt aromatisé Mousse au chocolat au lait	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Cake au chocolat Moelleux aux abricots Beignet au chocolat	 Fruit frais <i>(Vergers Eco-responsable)</i> Fruit frais <i>(Région Ultra-Périphérique)</i> Fruit frais
--	---	---	--	---

<b>Légende</b>	Race à viande	Produits issus de l'agriculture biologique	Label Rouge Cuisiné par le chef	Viande de Porc Français Produits locaux	Fromage AOP Recette développement durable (Plat végétarien)	Haute valeur environnemental Recette innovation culinaire
----------------	---------------	--	---------------------------------	---	---	---



**elior**

## Entrées

### Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 08 au 12 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de crudités Céleri râpé Chou blanc râpé		Mâche à la vinaigrette Salade verte Endives & pommes		Salade du chef Radis & beurre Salade coleslaw

## Plat carné

Saucisse fumée	Boulette d'agneau sauce tomate	Sauté de veau sauce chasseur <i>(champignon, ail, tomate, oignon, estragon)</i>	Poulet rôti	Rôti de bœuf & jus
----------------	--------------------------------	--	-------------	--------------------

## Plat non carné

Saumon sauce aneth <i>(pêche durable)</i>	Boulgour  façon couscous	Aile de raie au basilic	Nuggets de blé sauce fromage blanc au curry	Merlu pané <i>(pêche durable)</i>
--	--------------------------	-------------------------	---	--------------------------------------

## Garnitures

Haricots vert à la ciboulette Semoule et jus de légumes	Ratatouille Pomme lamelle vapeur	Chou fleur saveur jardin <i>(Tomate, ciboulette, échalotes)</i> Gnocchi sauce tomate	Jardinière de légumes saveur soleil <i>(Ail, oignon, basilic)</i> Riz pilaf	Courgette béchamel Farfalles  et emmental rapé
--	-------------------------------------	--	---	---

## Produits laitiers

	Pont l'Evêque Camembert Yaourt nature sucré		Maroilles Edam Yaourt nature et sucre	
--	---	--	---	--

## Desserts

Yaourt brassé banane Yaourt nature  confiture de fraise Fromage blanc nature  Viltain coulis mangue abricots	Fruit frais <i>(Vergers Eco-responsable)</i> Fruit frais Fruit frais	Semoule au lait Carré bordelais Île flottante	Fruit frais <i>(Région Ultra-Périphérique)</i> Fruit frais Fruit frais	Muffin's au chocolat Muffin's à la vanille et pépites de chocolat
--	---	---	---	--

## Légende



Race à viande  
Produits issus de l'agriculture biologique



Label Rouge  
Cuisiné par le chef



Viande de Porc Français  
Produits locaux



Haute valeur environnemental  
Recette développement durable (Plat végétarien)



Fromage AOP  
Recette innovation culinaire



**elior**

<b>Entrées</b>
----------------

## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 15 au 19 mars 2021

<b>Plat carné</b>
-------------------

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri et dés mimolette Concombre et dés mimolette Salade verte et dés mimolette	Carottes râpées Chou rouge Coleslaw		Tarte au fromage Salade des Alpages <i>(pomme de terre, Mayonnaise, fromage blanc, moutarde à l'ancienne, miel, mimolette)</i> Crêpe au fromage

<b>Plat non carné</b>
-----------------------

Filet de lieu noir sauce hongroise <i>(péche durable)</i> <i>(oignon, ail, champignons, paprika, crème, tomate)</i>	Omelette nature et emmental rapé	Bouchée végétarienne et sauce fromage blanc curry	Kebab <i>(Tortillas)</i>	Filet de hoki sauce cubaine <i>(péche durable)</i> <i>(Oignon, crème, curry, tomate, fumet de poisson, paprika, cumin)</i>
---	----------------------------------	---	-----------------------------	--

<b>Garnitures</b>
-------------------

Haricots verts Riz créole	Carottes braisées Boulgour	Brunoise de légumes Haricots blanc à la tomate	Pommes rissolées	Chou fleur saveur provençale Coquillettes et emmental rapé
------------------------------	-------------------------------	---	------------------	---

<b>Produits laitiers</b>
--------------------------

Fourme d'Ambert Gouda Yaourt nature sucré			Comté Pavé demi sel Yaourt nature et sucre	Comté Pavé demi sel Yaourt nature et sucre
---	--	--	--	--

<b>Desserts</b>
-----------------

Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Coupelles de purée <b>bio</b> - Pomme banane - Pomme fraise - Pomme abricot	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Moelleux cacao Moelleux coco mandarine Flan pâtissier	Fruit frais <i>(Vergers Eco-responsable)</i> Fruit de saison <i>(Région Ultra-Périphérique)</i> Fruit de saison
---	--	---	---	---

<b>Légende</b>	Race à viande	Label Rouge Cuisiné par le chef	Viande de Porc Français Produits locaux	Haute valeur environnemental Recette développement durable (Plat végétarien)	Fromage AOP Recette innovation culinaire
	Produits issus de l'agriculture biologique				



**elior**

## Entrées

### Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 22 au 26 mars 2021

Le savais-tu ?

## Plat carné

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Concombre Carottes rapées 		Cœur laitue à la vinaigrette Radis & beurre Tomate & mozzarella 	<i>En hommage à la comtesse du Barry qui, réputée pour avoir la peau très blanche et voluptueuse, était la dernière favorite du roi Louis XV</i>	Crème Dubarry  (+ emmental râpé) Pizza au fromage

## Plat non carné

 Saucisse fumée	 Emincé de dinde façon tajine <small>(Oignon, épices paëlla, cannelle, cumin, tomate, ail, raisin, pruneaux)</small>	 Rôti de bœuf & jus	 Rôti de veau marengo <small>(Tomate, oignons, champignon, ail)</small>	Boulette d'agneau navarin <small>(Tomate, oignon, ail, herbes de Provence, carotte, navet)</small>
---	---	---	--	---

Plat emblématique de la ville de Marseille! Ce ragout de poisson désigne classiquement un bouillon, et était autrefois une soupe de poisson de pêcheurs, réalisée à partir des poissons de roche invendable ou invendus, restés au fond des paniers au retour de petite pêche en barquette marseillaise dans les calanques

## Garnitures

 Petit pois à la Lyonnaise <small>(oignon, herbes de Provence)</small> Lentilles  	Légumes couscous <small>(sans viande)</small> Semoule 	Blette à la milanaise <small>(tomate, béchamel, emmental râpé)</small> Couedes	Nuggets poisson <small>(pêche durable)</small>	Filet de lieu noir sauce bouillabaisse <small>(pêche durable)</small> 
--	---	--	---	---

## Produits laitiers

	 Jeune Cantal Cotentin Yaourt nature et sucre 		  St Paulin Pont l'évêque Yaourt nature sucré	 Le terme pilaf vient du turc pilav, venant lui-même du perse polow. Le terme actuel a été influencé par le grec pilafi. En raison de la diffusion mondiale du plat, le terme a dérivé en plov, polou, palov, pilau, pilaw ...
--	--	--	---	--

## Desserts

 Yaourt à la vanille <small>(commerce équitable)</small> Yaourt nature   et coulis framboise  Yaourt aromatisé	 Fruit frais <small>(Vergers Eco-responsable)</small> Fruit frais Fruit frais	Liégeois au chocolat Flan au caramel Mousse au chocolat au lait	Fruit frais <small>(Région Ultra-Péphérique)</small> Fruit frais Fruit frais	Poire au sirop et copeaux de chocolat <b>Chou melba</b>
---	--	---	---	--

### Légende

- Race à viande
- Produits issus de l'agriculture biologique
- Label Rouge Cuisiné par le chef
- Viande de Porc Français Produits locaux
- Haute valeur environnementale Recette développement durable (Plat végétarien)
- Fromage AOP Recette innovation culinaire



**elior**



## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 29 mars au 02 avril 2021

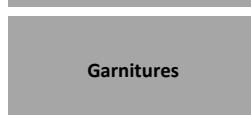
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette Chou blanc râpé Salade verte		Salade de tomate Courgette râpée à la vinaigrette Coleslaw	Carottes râpées et mimolette Céleri râpé et féta Salade de mâche & betterave et féta	



Cordon bleu de volaille	Escalope de dinde sauce aux olives	Sauté de bœuf à la crème	Sauté de porc sauce charcutière	Rôti de veau sauce curry
-------------------------	------------------------------------	--------------------------	---------------------------------	--------------------------



Omelette nature	Pavé de merlu sauce basilic <i>(péche durable)</i>	Bouchée de soja et tomate	Hoki sauce safranée <i>(péche durable)</i>	Colin pané <i>(péche durable)</i>
-----------------	--	---------------------------	--	-----------------------------------



Potiron à la ciboulette Haricots blancs	Carottes saveur colombo Riz créole	Ratatouille Potatoes	Chou fleur à la ciboulette Boulgour	Mélange de légumes et haricots plats Purée de pomme de terre
--	---------------------------------------	-------------------------	--	---



	Fourme d'Ambert Camembert Yaourt nature sucré			Comté Edam Yaourt nature et sucre
--	---	--	--	---



Yaourt aromatisé Yaourt nature  coulis caramel Fromage blanc nature  Viltain et topping fraise	Fruit frais <i>(Vergers Eco-responsable)</i> Fruit frais Fruit frais	Mousse au chocolat au lait Flan à la vanille Île flottante	Quart quart Cake miel orange Flan pâtissier	Fruit frais <i>(Région Ultra-Péphérique)</i> Fruit frais Fruit frais
--	---	--	---	---

<b>Légende</b>	Race à viande	Label Rouge	Viande de Porc Français	Haute valeur environnementale	Fromage AOP
	Produits issus de l'agriculture biologique	Cuisiné par le chef	Produits locaux	Recette développement durable (Plat végétarien)	Recette innovation culinaire



**elior**

<b>Entrées</b>	
----------------	--

## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 05 au 09 avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI: repas de Pâques	VENDREDI
		Salade verte et mozzarella Céleri rapé et mozzarella Mâche, betteraves et mozzarella		Œuf au nid sur salade & dés d'emmental Salade de concombre & dés d'emmental	

<b>Plat carné</b>		Escalope de porc sauce rougail (Oignon, ail, tomates, herbes provence, curcuma)	Sauté de veau aux herbes	Boulettes d'agneau sauce Pascaline (Flageolet, miel, romarin, oignon, persil, ail, crème)	Rôti de bœuf & sauce tomate
-------------------	--	--	--------------------------	--	-----------------------------

<b>Plat non carné</b>	Lundi de Pâques	Filet de colin meunière <b>frais</b>	Pavé du fromager	Saumon sauce citron (pêche durable)	Nuggets de poisson sauce fromage blanc à l'ail (pêche durable)
-----------------------	-----------------	--------------------------------------	------------------	--	---

<b>Garnitures</b>		Haricots verts Pommes rissolées	Brocolis Semoule	Brunoise de légumes saveur soleil (Ail, oignon, basilic) Flageolets	Tian de légumes Riz créole
-------------------	--	------------------------------------	---------------------	---	-------------------------------

<b>Produits laitiers</b>			Munster Fraidou Yaourt nature et sucre	Joyeuses Pâques	Cotentin Saint Nectaire Yaourt nature sucré
--------------------------	--	--	--	-----------------	---

<b>Desserts</b>		Coupelle de purée <b>bio</b> - Pomme fraise - Pomme banane - Pomme	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Moelleux chocolat et noisette Beignet au chocolat	Fruit frais (Vergers Eco-responsable) Fruit frais (Région Ultra-Périphérique) Fruit frais
-----------------	--	---	---	--	---

<b>Légende</b>	Race à viande Produits issus de l'agriculture biologique	Label Rouge Cuisiné par le chef	Viande de Porc Français Produits locaux	Haute valeur environnementale Recette développement durable (Plat végétarien)	Fromage AOP Recette innovation culinaire
----------------	---	------------------------------------	--	--	---



**elior**

## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 12 au 16 avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrées</b>	Tomate à la vinaigrette Radis & beurre Cœur de laitue à la vinaigrette		Céleri râpé à la vinaigrette Salade verte Salade du chef	Coleslaw Carottes rapées Chou blanc râpé	
<b>Plat carné</b>	Sauté de porc à la tomate	Merguez douce et sauce orientale	Sauté de bœuf du forestier <i>(Oignons, ail, champignons, crème, herbes de Provence)</i>	Escalope de poulet aux 4 épices	Rôti de veau au miel
<b>Plat non carné</b>	Filet de limande meunière <i>(pêche durable)</i>	Pavé de merlu sauce 4 épices <i>(pêche durable)</i>	Aile de raie sauce citron	Mélange campagnard	Colin pané <i>(pêche durable)</i>
<b>Garnitures</b>	Carottes braisées Lentilles	Courgettes Al Pesto Boulgour	Bouquet de brocolis à la ciboulette Purée de pomme de terre	Jardinière de légumes Macaroni et emmental rapé	Epinards à la béchamel Potatoes
<b>Produits laitiers</b>		Pont l'Evêque Edam			Camembert Fourment d'Ambert Yaourt nature sucré
<b>Desserts</b>	Fromage blanc nature Topping mangue abricot Yaourt nature et coulis de framboise Yaourt brassé banane	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Moelleux aux fruits rouges Gâteau amande abricot pomme tatin Flan pâtissier	Coupelle de purée bio - Pomme - Pomme abricots - Pomme fraise	Fruit frais <i>(Vergers Eco-responsable)</i> Fruit frais <i>(Région Ultra-Périphérique)</i> Fruit frais

### Légende



Race à viande



Label Rouge  
Cuisiné par le chef



Viande de Porc Français  
Produits locaux



Haute valeur environnemental  
Recette développement durable (Plat végétarien)



Fromage AOP  
Recette innovation culinaire