














elior

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 01 au 05 mars 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Macédoine de légumes mayonnaise Haricots verts vinaigrette Betteraves vinaigrette	 Salade verte Tomate à la vinaigrette Céleri à la remoulade		 Carottes râpées et fêta  Chou rouge et fêta  Courgettes râpées et fêta	
Plat carné	 Cannelonis bœuf (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 risolées	Epinards à la béchamel Semoule et jus de légumes	Brocolis saveur jardin (Tomate, ciboulette, échalotes) 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 Moëlleux aux abricots Beignet au chocolat	Fruit frais (Vergers Eco-responsable) Fruit frais (Région Ultra-Périphérique) Fruit frais

Légende


 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

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 08 au 12 mars 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	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 (champignon, ail, tomate, oignon, estragon)	Poulet rôti	Rôti de bœuf & jus
Plat non carné	Saumon sauce aneth (pêche durable)	Vége Boullgour façon couscous	Aile de raie au basilic	Vége Nuggets de blé sauce fromage blanc au curry	Merlu pané (pêche durable)
Garnitures	Haricots vert à la ciboulette Semoule et jus de légumes	Ratatouille Pomme lamelle vapeur	Chou fleur saveur jardin (Tomate, ciboulette, échalotes) Gnocchi sauce tomate	Jardinière de légumes saveur soleil (ail, oignon, basilic) 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 Fromage blanc nature coulis mangue abricots	Fruit frais (Vergers Eco-responsable) Fruit frais Fruit frais	Semoule au lait Carré bordelais Ile flottante	Fruit frais (Région Ultra-Périphérique) 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 environnementale
Recette développement durable (Plat végétarien)
























 Fromage AOP
Recette innovation culinaire



elior

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 15 au 19 mars 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		 Céleri et dés mimolette Concombre et dés mimolette Salade verte et dés mimolette 	Carottes râpées Chou rouge Coleslaw		Tarte au fromage Salade des Alpes <i>(pomme de terre, Mayonnaise, fromage blanc, moutarde à l'ancienne, miel, mimolette)</i> Crêpe au fromage
Plat carné	 Escalope de poulet sauce milanaise <i>(Champignon, tomate, oignon, ail, herbes de Provence)</i>	Merguez douce	 Rôti de veau façon blanquette <i>(carottes, oignons, champignons, crème)</i>	Kebab <i>(Tortillas)</i>	 Jambon blanc
Plat non carné	Filet de lieu noir sauce hongroise <i>(pêche durable)</i> <i>(oignon, ail, champignons, paprika, crème, tomate)</i>	  Omelette nature et emmental rapé	 Bouchée végétarienne et sauce fromage blanc curry	Kebab au poisson <i>(Tortillas)</i>	Filet de hoki sauce cubaine <i>(pêche durable)</i> <i>(Oignon, crème, curry, tomate, fumet de poisson, paprika, cumin)</i>
Garnitures	Haricots verts Riz créole 	  Carottes braisées Boullgour 	Brunoise de légumes Haricots blanc à la tomate	Pommes rissolées	 Chou fleur saveur provençale Coquillettes et emmental rapé 
Produits laitiers	Fourme d'Ambert  Gouda Yaourt nature sucré 			Comté  Pavé demi sel Yaourt nature et sucre 	Comté Pavé demi sel Yaourt nature et sucre
Desserts	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Coupelles de purée bio - Pomme banane  - Pomme fraise  - Pomme abricot 	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Moëlleux cacao  Moëlleux coco mandarine Flan pâtissier	 Fruit frais <i>(Vergers Eco-responsable)</i> Fruit de saison <i>(Région Ultra-Périphérique)</i> Fruit de saison

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

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 22 au 26 mars 2021

Le savais-tu ?

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade verte Concombre Carottes rapées		Cœur laitue à la vinaigrette Radis & beurre Tomate & mozzarella	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	Crème Dubarry (+ emmental râpé) Pizza au fromage
Plat carné	Saucisse fumée	Emincé de dinde façon tajine (Oignon, épices paëlla, cannelle, cumin, tomate, ail, raisin, pruneaux)	Rôti de bœuf & jus	Rôti de veau marengo (Tomate, oignons, champignon, ail)	Boulette d'agneau navarin (Tomate, oignon, ail, herbes de Provence, carotte, navet)
Plat non carné	Croq veggie fromage	Saumon à l'orientale (pêche durable) (Tomate, Fumet de poisson, oignons, ail, légumes couscous, cumin)	Mélange campagnard	Nuggets poisson (pêche durable)	Filet de lieu noir sauce bouillabaisse (pêche durable) (Soupe de poissons, tomate concassées, huile d'olive, ail, épice paella safran)
Garnitures	Petit pois à la Lyonnaise (oignon, herbes de Provence) Lentilles	Légumes couscous (sans viande) Semoule	Blette à la milanaise (tomate, béchamel, emmental rapé) Coudes	Haricots verts saveur ciboulette Pommes vapeur lamelle	Poêlée de légumes Riz pilaf
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 (commerce équitable) Yaourt nature et coulis framboise Yaourt aromatisé	Fruit frais (Vergers Eco-responsable) Fruit frais Fruit frais	Liégeois au chocolat Flan au caramel Mousse au chocolat au lait	Fruit frais (Région Ultra-PérIPHérique) Fruit frais Fruit frais	Poire au sirop et copeaux de chocolat Chou melba

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
Entrées	Concombre vinaigrette Chou blanc râpé  Salade verte 		Salade de tomate Courgette râpée à la vinaigrette Coleslaw	 Carottes râpées et mimolette  Céleri râpé et fêta  Salade de mâche & betterave et fêta 	
Plat carné	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
Plat non carné	 Omelette nature 	Pavé de merlu sauce basilic <i>(pêche durable)</i>	 Bouchée de soja et tomate	Hoki sauce safranée <i>(pêche durable)</i>	Colin pané <i>(pêche durable)</i>
Garnitures	 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 
Produits laitiers		Fourme d'Ambert  Camembert  Yaourt nature sucré 			Comté  Edam  Yaourt nature et sucre 
Desserts	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 Ile flottante	Quart quart  Cake miel orange  Flan pâtissier	Fruit frais <i>(Région Ultra-Périphérique)</i> Fruit frais  Fruit frais 

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

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 05 au 09 avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI: repas de Pâques	VENDREDI
Entrées		 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	
Plat carné		 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
Plat non carné		Filet de colin meunière frais	 Pavé du fromager	Saumon sauce citron (pêche durable)	Nuggets de poisson sauce fromage blanc à l'ail (pêche durable)
Garnitures		Haricots verts Pommes risollées	Brocolis Semoule	Brunoise de légumes saveur soleil (ail, oignon, basilic) Flageolets	Tian de légumes Riz créole 
Produits laitiers			Munster  Fraidou Yaourt nature et sucre 		Cotentin  Saint Nectaire Yaourt nature sucré 
Desserts		Coupelle de purée bio - Pomme fraise  - Pomme banane  - Pomme 	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Moëlleux chocolat et noisette Beignet au chocolat	 Fruit frais (Vergers Eco-responsable) Fruit frais (Région Ultra-Périphérique) Fruit frais

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



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 12 au 16 avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	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 	
Plat carné	 Sauté de porc à la tomate	Merguez douce et sauce orientale	 Sauté de bœuf du forestier (Oignons, ail, champignons, crème, herbes de Provence)	 Escalope de poulet aux 4 épices	 Rôti de veau au miel
Plat non carné	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>
Garnitures	 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
Produits laitiers		Pont l'Evêque   Edam  Yaourt nature et sucre 			Camembert   Fourment d'Ambert  Yaourt nature sucré 
Desserts	Fromage blanc nature  Viltain et 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 (Vergers Eco-responsable) Fruit frais (Région Ultra-Périphérique) Fruit frais

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