





















elior
Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 30 août au 03 septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Concombre vinaigrette et dés de féta Radis & beurre Salade de tomate et mozzarella	Coleslaw Salade verte à la vinaigrette Carottes râpées à la vinaigrette		Melon charentais Pastèque
Plat carné		Cordon bleu	 Sauté de bœuf sauce blanquette (Origine France) <i>(Carotte, oignons, farine de riz, jus de citron, champignons, crème)</i>	 Saucisse fumée (Origine France)	 Rôti de veau sauce hongroise (Origine France) <i>(Oignons, champignons, ail, farine de riz, paprika, crème, concentrée de tomate)</i>
Plat non carné		 Pavé du fromager	Aile de Raie sauce crème	Pavé de merlu sauce orientale (pêche durable) <i>(concentré de tomate, fumet de poisson, farine de riz, oignons, ail, légumes couscous, cumin) & citron</i>	Filet de colin meunière frais & citron
Garnitures		Petits pois à la lyonnaise Pommes noisettes	Blettes à la milanaise Riz pilaf	Carottes braisées  Purée de pomme de terre 	Haricots verts aux champignons  Macaroni & fromage râpé 
Produits laitiers				Camembert  Emmental  Yaourt nature et sucre 	
Desserts		Coupelles de compote - Pomme banane  - Pomme abricot  - Pomme  & biscuit petit beurre	Yaourt Velouté fruit Fromage blanc aux fruits Crème dessert chocolat	Fruit frais  Fruit frais  Fruit frais 	Moelleux aux fruits rouges  Cake aux pêches  Beignet au chocolat

Légende


Race à viande



Produits issus de l'agriculture biologique


 Label Rouge
Cuisiné par le chef

 Viande de Porc Français
Produits locaux

 Recette développement durable (Plat végétarien)
Vergers Eco-responsable

 Fromage AOP
Recette innovation culinaire



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 06 au 10 septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Céleri râpé à la vinaigrette Tomate à la vinaigrette Salade composée à la vinaigrette		Concombre et féta Carottes râpées et féta Coleslaw et féta	Pizza au jambon Tarte au fromage Crêpe au fromage
Plat carné	Escalope de dinde sauce curry (Origine France)	Paupiette de veau sauce échalote	Sauté d'agneau sauce crème (Champignon, ail, oignon, carotte, farine de riz) (Origine France)	Kebab (Tortillas)	Roti de veau sauce normande (Oignons, champignons, farine de riz, crème) (Origine France)
Plat non carné	Steak de colin sauce citron (pêche durable) & citron	Omelette nature	Pavé du fromager	Tortilla au poisson	Nuggets de poisson (pêche durable) & citron
Garnitures	Jardinière de légumes saveur jardin (Tomate cube, ciboulette, échalotes, matière grasse) Boullgour	Carottes vichy Lentilles à la paysanne	Poêlée d'aubergine courgettes al pesto Gnocchi à la tomate	Salade verte Pommes rissolées & dosette ketchup	Epinards béchamel Blé et jus de légumes
Produits laitiers	Munster St-Nectaire Yaourt nature sucré & abricots secs		Edam Brie Yaourt nature et sucre		
Desserts	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Yaourt nature & coulis fraise Yaourt aromatisé Flan nappé caramel	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Cake banane chocolat & crème anglaise Quatre quart à la vanille & crème anglaise Flan pâtissier	Fruit annuel Fruit frais Fruit frais

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



elior

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 13 au 17 septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Céleri râpé & emmental Carotte râpée & emmental Concombre & emmental		Laitue iceberg & dés de mimolette Radis rapé & dés de mimolette Tomate & dés de mimolette	Melon Pastèque Pomelos et sucre	
Plat carné	Boulettes d'agneau sauce orientale <i>(tomate, farine de riz, oignons, ail, légumes couscous, cumin)</i>	Aile de poulet rôti (Origine France)	Rôti de veau sauce basquaise (Origine France)	Escalope de porc sauce normande (Origine France)	Sauté de bœuf sauce basilic (Origine France)
Plat non carné	Filet de lieu noir sauce safranée <i>(pêche durable) & citron</i>	Pavé de merlu sauce aneth <i>(pêche durable) & citron</i>	Boulgour et légumes épicés	Tortellini pomodoro mozzarella sauce à l'ail	Filet hoki pané <i>(pêche durable) & citron</i>
Garnitures	Légumes couscous <i>(sans viande)</i> Semoule	Carottes saveur soleil <i>(ail, oignon, basilic, matière grasse)</i> Purée de pomme de terre	Navets moutarde coco Pommes rissolées	Haricots verts ciboulette Coquille & fromage râpé	Mélange du sud <i>(courgette, tomate, ail)</i> Riz aux champignons
Produits laitiers		Comté Cantal Yaourt nature et sucre			Tomme Gouda Yaourt nature sucré
Desserts	Couppelles de compote : - Pomme poire - Pomme banane - Pomme	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Cake à la vanille Gateau amande citron Beignet à la framboise	Flan nappé caramel Liégeois à la vanille Crème dessert au chocolat	Fruit frais 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 Recette développement durable (Plat végétarien) Vergers Eco-responsable Fromage AOP Recette innovation culinaire



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 20 au 24 septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Carottes à la vinaigrette Salade verte à la vinaigrette Tomate à la vinaigrette	Pâté de foie & cornichons Œuf dur à l'andalouse Rillettes de la mer		Mâche & dés d'emmental Chou rouge râpé & dés d'emmental Radis râpé & dés d'emmental
Plat carné	Emincé dinde sauce berycy <i>(Concentré de tomate, échalote, persil, farine de riz)</i> (Origine France)	Merguez douce (Elaborée en France)	Roti de bœuf et jus (Origine France)	Escalope de veau hachée sauce marengo <i>(Concentrée de tomate, sucre, oignons, tomate, champignons, farine de riz, ail)</i>	Sauté de porc sauce lyonnaise <i>(Oignon ail farine de riz)</i> (Origine France)
Plat non carné	Omelette nature	Saumon sauce provençale <i>(pêche durable)</i> & citron	Mélangé campagnard <i>(pomme de terre, lentille, raz el hanout, crème)</i>	Nuggets de poisson sauce froide enrobante curry <i>(pêche durable)</i>	Filet de limande sauce potiron curcuma <i>(pêche durable)</i> & citron
Garnitures	Petits pois Lyonnaise <i>Oignon, matière grasse, herbe de Provence</i> Pomme vapeur à l'ail	Courgettes provençales Blé safrané	Epinards à la béchamel Coudes (pâtes) et fromage râpé	Purée de carottes Haricots blanc à la tomate	Duo de poivrons ciboulette Riz camarguais créole
Produits laitiers	Edam Munster Yaourt nature et sucre abricots secs			Petit louis coque Pont l'évêque Yaourt nature sucré	
Desserts	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Yaourt seau & topping caramel Yaourt seau & coulis framboise Yaourt aromatisé	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Fruit frais (Région Ultra périphérique) Fruit frais Fruit frais	Muffin au chocolat Muffin à la vanille et pépite de chocolat

Légende

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



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 27 septembre au 01 octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Taboulé cuisiné Salade des Alpes <i>(pomme de terre, Mayonnaise, fromage blanc, moutarde à l'ancienne, miel, mimolette)</i> Tortis au surimi	Fenouil & dés d'emmental Potage de légumes & dés d'emmental Mais à la vinaigrette		Tomate & mozzarella Carottes râpées & dés de mimolette Salade du chef
Plat carné	Escalope de dinde sauce mironton <i>(oignons, farine de riz, concentré de tomate)</i> (Origine France)	 Saucisse fumée (Origine France)	Sauté de bœuf sauce ancienne <i>(Champignons, ail, carotte, poireaux, farine de riz, oignons)</i> (Origine France)	Cordon bleu	 Rôti de veau sauce grand-mère <i>(Champignons, ail, oignons, carottes, farine de riz)</i> (Origine France)
Plat non carné	 Riz et méli mélo du potager	Pavé de merlu sauce fromage frais <i>(pêche durable)</i> & citron	 Pané de mozzarella et sauce froide au curry	Filet de poisson frais sauce condiments <i>(tomate, oignons, jus de tomate, pomme de terre, ail, thym)</i> <i>(pêche durable)</i> & citron	Colin pané <i>(pêche durable)</i> & citron
Garnitures	Brocolis à la béchamel Pommes sautées	Carottes braisées Lentilles	Chou de bruxelle saveur jardin <i>(Tomate, ciboulette, échalotes)</i> Gnocchis	 Jardinière de légume aneth citron Semoule	Courgettes au colombo Tortis et fromage râpé
Produits laitiers	Cantal Brie Yaourt nature et sucre			Gorgonzola Cotentin Yaourt nature sucré	
Desserts	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Mousse chocolat au lait Flan nappé caramel Crème dessert à la vanille	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Fruit frais Fruit frais Fruit frais (Région Ultra périphérique)	Quatre quart au miel & sauce caramel Moelleux pomme cannelle & sauce caramel Chou vanille & vermicelles chocolat

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



elior

Menu 4 composantes Collèges CD 92



















Semaine : 04 au 08 octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Rosette & cornichons Roulade de volaille & cornichons Maquereau à la moutarde	Salade endives à la vinaigrette Chou blanc sauce enrobante échalote Tomate à la vinaigrette		Céleri rémoulade Carottes à la vinaigrette Salade verte à la vinaigrette
Plat carné	Poulet rôti (Origine France)	Boulette d'agneau sauce bobotie <i>(épice paella, farine de riz, oignons, abricots sec, cannelle, curry, ail, raisin)</i>	Sauté de veau sauce diabolin <i>(Tomate, ail, farine de riz, concentré de tomate, huile d'olive, estragon)</i> (Origine France)	Escalope de porc sauce grand-mère (Origine France)	Rôti de bœuf provençale (Origine France)
Plat non carné	Steak colin sauce nantua <i>(fumet de poisson, oignons, ail, concentré de tomate, farine de riz, crème légère, fumet de crustacé)</i> (pêche durable) & citron	Omelette nature	Tortellini tricolore ricotta et épinards sauce ciboulette	Filet de lieu sauce oseille <i>(pêche durable)</i> & citron	Calamar à la romaine et sauce froide au curry
Garnitures	Potiron à la ciboulette Riz à la Portugaise sans chorizo	Emincé de poireau à la crème Blé et jus de légumes	Blettes à la milanaise Tortis	Purée de patates douce carottes Pommes campagnardes	Ratatouille Semoule
Produits laitiers	Saint Nectaire Tomme blanche Yaourt nature sucré			Edam Maroilles Yaourt nature et sucre	
Desserts	Couppelles de compote - Pomme - Pomme fraise - Pomme abricot & Galette Saint-Michel	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Carré Bordelait Semoule au lait Liégeois au chocolat	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Yaourt aromatisé Yaourt nature seau & cigarette russe Fromage blanc façon melba

Légende

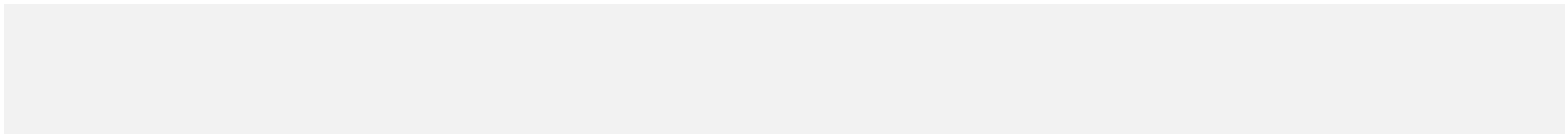
Race à viande	Produits issus de l'agriculture biologique	Label Rouge Cuisiné par le chef	Viande de Porc Français Produits locaux	Recette développement durable (Plat végétarien) Vergers Eco-responsable	Fromage AOP Recette innovation culinaire
---------------	--	---------------------------------	---	--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


elior
Menu 4 composantes Collèges CD 92
Semaine du goût et du plaisir
 Semaine : 11 au 15 octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			Salade verte et noix Tomate au basilic		Batonnet de carotte et sauce froide à l'ail Radis et sauce froide à l'ail
Plat carné	 Sauté de porc LOCAL aux deux moutardes	Pizza volaille et champignon	 Rôti de veau provençal	 Chicken wings et sauce barbecue	 Hachis parmentier (purée BIO) 
Plat non carné	 Omelette aux fines herbes BIO 	 Pizza au fromage	Filet de hoki à la cubaine et citron <i>(pêche durable)</i>	 Stick végétarien et sauce barbecue	Brandade de poisson (purée BIO)  <i>(pêche durable)</i>
Garnitures	 Petits pois BIO à la lyonnaise Riz au curry	 Salade verte BIO	 Ratatouille Farfalles et emmental rapé	 Haricots verts BIO à la provençale Pommes sautées	
Produits laitiers	Comté AOP  Yaourt nature LOCAL et sucre	 Yaourt nature BIO local et sucre  Yaourt bio local et coulis de framboise		Petit moulé nature  Yaourt nature LOCAL et sucre	
Desserts	Chou vanille et vermicelle au chocolat Chou chocolat et chantilly	Cocktail de fruits au sirop à la grenadine Compote de pommes et Petit beurre	Fruit Fruit	Fruit Fruit	Crème dessert au chocolat Flan à la vanille

Légende

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





Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 18 au 22 octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Pâté de foie et cornichons Roulade de volaille et cornichons Surimi à la mayonnaise	Salade du chef Endives et dés de mimolette Radis & beurre		Carottes râpées Salade verte Potage de poireaux pomme de terre
Plat carné	Escalope de porc sauce olives	Poulet rôti (Origine France)	Rôti de bœuf & jus (Origine France)	Emincé de de dinde sauce chasseur <i>(champignons, ail, concentré de tomate, oignons, farine de riz, estragon)</i> (Origine France)	Sauté de veau sauce miel (Origine France)
Plat non carné	Steak de colin sauce tomate <i>(pêche durable)</i> & citron	Omelette au fromage	Pavé du fromager	Pavé de merlu sauce jaune <i>(pêche durable)</i> & citron	Nuggets de poisson <i>(pêche durable)</i> & citron
Garnitures	Haricots vert à l'ail Semoule safranée	Emincé de poireaux à la béchamel Riz aux champignons	Blettes à la milanaise Tortis & fromage râpé	Carottes à la tomate Lentilles	Brocolis Pommes rissolées
Produits laitiers	Cantal Emmental Yaourt nature sucré			Gouda Pont l'Evêque Yaourt nature et sucre & abricots secs	
Desserts	Muffin au chocolat Muffin à la vanille et pépite de chocolat	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Poire au sirop Pêche au sirop Abricots au sirop	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Yaourt aromatisé Yaourt nature seu & abricots de retz Fromage blanc seu & compote pomme abricots

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