



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 3 au 7 septembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
Entrées	Concombre à la crème de ciboulette Courgettes râpées al pesto Tomates aux olives et basilic		Melon charentais Melon jaune Pastèque		Salade verte au cheddar Carottes râpées, œuf et emmental chou blanc sauce à l'échalote et mimolette	
Constante						
Plat carné	Escalope de dinde à l'ancienne (Origine France) <i>(Carotte, champignon, poireau, oignon, ail)</i>	Sauté d'agneau sauce chasseur (Origine France) <i>(Tomate, champignon, estragon, oignon, ail)</i>	Jambon braisé (Origine France)	Rôti de bœuf et jus (Origine France)	Emincé de poulet tomate & basilic (Origine France)	
Constante						
Plat non carné	Escalope de blé et pois	Filet de lieu noir frais sauce normande <i>(Champignon, crème, oignon, ail, fumet de poisson)</i>	Steak de colin au basilic <i>(Basilic, tomate, oignon, ail, fumet de poisson)</i>	Omelette basquaise (Origine France)	Filet de merlu provençal <i>(Tomate, poivron, courgette, herbes de provence, oignon, ail, fumet de poisson)</i>	
Garnitures	Epinards à la crème Riz pilaf	Petits pois extra fins à la lyonnaise <i>(Oignon, herbes de provence)</i> Semoule et jus de légumes	Blettes à la milanaise <i>(Tomate, emmental, ciboulette, oignon)</i> Polenta	Ratatouille Coquillettes semi-complètes	Haricots verts très fins Pommes vapeur ciboulette	
Produits laitiers		Edam Saint Paulin Yaourt nature sucré		Jeune Cantal Bleu Yaourt nature et sucre		
Constante			Constante			
Desserts	Crème dessert à la vanille Liégeois au chocolat Flan nappé au caramel	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	Milkshake mangue vanille Milkshake abricot Délice framboise & oréo	Salade de fruits frais à la menthe Fruit de saison Fruit de saison	Clafoutis aux cerises Gâteau au yaourt à la vanille Tartes aux prunes	
Constante						



Légende



Race à viande



Label Rouge



Viande de Porc Français



Poisson MSC



Fromage AOP



Produits issus de l'agriculture biologique



Recette maison



Produits locaux



Recette développement durable (Plat végétarien)



Produit circuit court



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 10 au 14 septembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Carottes râpées au basilic et dés d'emmental Radis et beurre et dés d'emmental Céleri rapé vinaigrette et dés d'emmental	Rosette, saucisson à l'ail et cornichons Rillettes de canard Maquereau tomate		Chou rouge râpé et bûchette de chèvre Batavia, melon charentais et dés de brebis Tomates & fêta à l'huile d'olive
	Constante		Constante		Constante
Plat carné	Escalope de porc sauce charcutière (Origine France) <i>(Tomate, cornichon, moutarde, oignon, ail)</i>	Ailes de poulet rôti sauce barbecue (Origine France) <i>(Ketchup, vinaigre, miel, sauce worcestershire)</i>	Steak hâché (Origine France)	Sauté de veau basquaise (Origine France) <i>(Poivron, tomate, oignon, herbes de provence, fond de volaille)</i>	Gigot d'agneau et jus à l'ail (Origine France)
	Constante				
Plat non carné	Filet de hoki à la crème <i>(Crème, oignon, ail, fumet de poisson)</i>	Filet de limande meunière	Aile de raie aux câpres <i>(Câpre, crème, citron, oignon, fumet de poisson)</i>	Semoule façon couscous <i>(Carotte, courgette, navet, céleri, poivron, tomate, raisin sec, abricot sec, pois chiche, épice raz el hanout)</i>	Bouchées de soja sauce fromage blanc et curry
Garnitures	Chou fleur saveur soleil <i>(Basilic, oignon, ail)</i> Lentilles	Fenouil sauce tomate Boulgour et jus de légumes	Jardinière de légumes saveur jardin <i>(Tomate, échalote, ciboulette)</i> Riz créole	Aubergines braisées Pommes noisettes	Gratin du sud <i>(Courgette, tomate, béchamel, muscade, basilic, ail, emmental)</i> Farfalles et emmental râpé
Produits laitiers	Tomme blanche Fourme d'Ambert Yaourt nature sucré			Carré de l'est Montboissier Yaourt nature sucré	
	Constante		Constante		
Desserts	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme-cassis Compote pomme-ananas Pêche au sirop et coulis de fraise	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	Ile flottante et cigarette Russe Riz au lait et craquant au chocolat Semoule au lait à la noix de coco



Légende



Race à viande



Label Rouge



Viande de Porc Français



Poisson MSC



Fromage AOP



Produits issus de l'agriculture biologique



Recette maison



Produits locaux



Recette développement durable (Plat végétarien)



Produit circuit court



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 17 au 21 septembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Pomelos et sucre Concombre à la menthe Pastèque		Champignons émincés au bleu & ciboulette Salade jurassienne <i>(salade, jambon, emmental)</i> Cœur de scarole edam et croutons	Tartare de tomate aux herbes Melon jaune Courgettes râpées ail et fines herbes 	
Plat carné	Constante Sauté de bœuf sauce grand-mère (Origine France) <i>(Champignon, carotte, oignon, ail)</i>	Boulettes d'agneau sauce aux lentilles corail (Origine France) <i>(Lentille corail, tomate, farine de riz, crème, citron, oignon, ail)</i>	Rôti de porc au Montboissier (Origine France) <i>(Montboissier, crème, lait, oignon)</i>	Rôti de veau à la dijonnaise (Origine France) <i>(Crème, moutarde, oignon, ail)</i>	Escalope de poulet infusion sauge & citron (Origine France)
Plat non carné	Omelette nature (Origine France)	Filet de cabillaud sauce au fromage frais <i>(Saint Môret, champignon, ciboulette, farine de riz, jus de pomme, ail)</i>	Dos de colin sauce safranée <i>(Safran, crème, oignon, ail, fumet de poisson)</i>	Pavé du fromage	Filet de merlu sauce bourride <i>(carotte, céleri, poireau, crème, safran, oignon, ail, fumet de poisson)</i>
Garnitures	Purée de betteraves Blé safrané et jus de légumes 	Duo de poivrons Pommes de terre à l'ail 	Haricots plats d'Espagne Tortis	Epinards béchamel Riz basmati	Poêlée légumes à la béarnaise <i>(Estragon, échalote, vinaigre, farine de riz)</i> Semoule et sauce tomate
Produits laitiers		Pont l'evêque Gouda Yaourt nature sucré			Fournols Mimolette Yaourt nature et sucre
Desserts	Délice pêche et spéculoos Faisselle et sucre Yaourt de la ferme de Viltain et sucre 	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	Flan à la vanille Entremet au chocolat Crème dessert au caramel	Brownie noix et amandes Quatre quart au beurre Eclair vanille	Salade de fruits frais Fruit de saison Fruit de saison
	Constante				



Légende



Race à viande



Label Rouge



Viande de Porc Français



Poisson MSC



Fromage AOP



Produits issus de l'agriculture biologique



Recette maison



Produits locaux



Recette développement durable (Plat végétarien)



Produit circuit court



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 24 au 28 septembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Céleri et maïs Tomate et mozzarella Salade Lyonnaise <i>(Salade composée, lardon, œuf, crouton)</i>	Carottes râpées, raisins secs et emmental Concombre et mimolette Chou blanc sauce à l'échalote et cheddar		Pizza au jambon Taboulé cuisiné Roulé feuilleté au fromage
		Constante			Constante
Plat carné	Escalope de veau hâchée sauce tomate (Origine France) <i>(Tomate, oignon, ail)</i>	Sauté de porc sauce hongroise (Origine France) <i>(Paprika, champignons, crème, tomate, oignon, ail)</i>	Gigot d'agneau et jus aux herbes (Origine France)	Cuisse de canard au miel (Origine France) <i>(Miel, oignon, ail)</i>	Sauté bœuf aux oignons (Origine France) <i>(Oignon, crème, ail)</i>
	Constante				
Plat non carné	Pavé de saumon sauce colombo <i>(Poivron, crème, oignon, ail, épice colombo, fumet de poisson)</i>	Pavé blé fromage et épinard	Croq veggie à la tomate	Filet de limande sauce potiron & curcuma <i>(Potiron, jus de citron, échalote, ail, farine de riz)</i>	Filet de hoki sauce cubaine <i>(Tomate, crème, paprika, curry, cumin, fumet de poisson)</i>
Garnitures	Julienne de légumes à l'antillaise <i>(Coriandre, épice colombo)</i> Pommes sautées	Piperade Semoule et jus de légumes	Haricots beurre persillés Flageolets	Duo chou fleur et brocolis Penne Rigate	Navets à la moutarde et noix de coco Riz camarguais
Produits laitiers	Tomme de Pays Edam Yaourt nature et sucre			Saint Nectaire Munster Yaourt nature sucré	
	Constante			Constante	
Desserts	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	Yaourt velouté aux fruits Yaourt aux fruits Fromage blanc pomme tatin	Cake aux pépites de chocolat Moelleux spéculoos Beignet aux pommes	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison
	Constante				



Légende

- Race à viande
- Label Rouge
- Viande de Porc Français
- Poisson MSC
- Fromage AOP
- Produits issus de l'agriculture biologique
- Recette maison
- Produits locaux
- Recette développement durable (Plat végétarien)
- Produit circuit court



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 1 au 5 octobre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Tomate et basilic Radis beurre Concombre vinaigrette			Champignons émincés crème de ciboulette Chou rouge vinaigrette au caramel Frisée et lardons	Courgettes râpées et œuf Carottes râpées à la tarentaise (Mayonnaise, huile, vinaigre) Salade verte, thon et croutons
Plat carné	Saucisse (Origine France fabrication Toulousaine)	Sauté d'agneau sauce navarin (Origine France) (Navet, tomate, carotte, herbes de provence, oignon, ail)	Escalope de dinde à la lyonnaise (Origine France) (Oignon, ail)	Rôti de veau sauce marengo (Origine France) (Tomate, champignon, oignon, ail)	Poulet rôti (Origine France)
Constante					
Plat non carné	Omelette au fromage (Origine France)	Filet de colin pané & citron	Filet de merlu sauce bouillabaisse (Tomate, soupe de poisson, safran, ail)	Tortis à l'italienne (Lentille, poivron, brunoise de legume, tomate, olive, herbes de provence, oignon, ail)	Filet de cabillaud frais à l'huile d'olive parfumée au curry
Garnitures	Carottes braisées Lentilles	Blettes à l'ail Riz à la tomate	Epinards à la crème Boullgour et jus de légumes	Petits pois extra fins à la lyonnaise (Oignon, herbes de provence) Pommes rissolées	Purée de potiron gratinée Gratin dauphinois
Produits laitiers		Comté Bleu Yaourt nature et sucre	Saint Paulin Emmental Yaourt nature sucré		
		Constante	Constante		
Desserts	Yaourt velouté à la vanille Yaourt brassé fraise Yaourt nature et sucre	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	Semoule au lait à l'orange Riz au lait à la pistache Crème dessert à la vanille et galette pur beurre	Moelleux pâte à tartiner Cake pommes Chou vanille et vermicelles chcolat
Constante					



Légende



Race à viande



Label Rouge



Viande de Porc Français



Poisson MSC



Fromage AOP



Produits issus de l'agriculture biologique



Recette maison



Produits locaux



Recette développement durable (Plat végétarien)



Produit circuit court



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 8 au 12 octobre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrées	Salade verte et edam Chou blanc et mimolette Carottes râpées et emmental		Tomate et basilic Salade grecque <i>(Concombre, tomate, olive, basilic, dès brebis)</i> Céleri râpé sauce fromage blanc citron	Salade de lentilles Salade de pommes de terre à la parisienne <i>(Tomate, basilic, maïs, échalote)</i> Salade de boulgour à l'oriental		
Constante		Constante			Constante	
Plat carné	Sauté de bœuf à l'échalote (Origine France) <i>(Echalote, tomate, herbes de provence, oignon)</i>	Cordon bleu	Rôti de porc sauce diable (Origine France) <i>(Tomate, oignon, ail)</i>	Gigot d'agneau et jus (Origine France)	Steak haché (Origine France)	
Constante						
Plat non carné	Pavé blé fromage et épinards	Filet de saumon sauce matelote <i>(Champignon, carotte, oignon, ail, fumet de poisson)</i>	Bouchées de soja sauce enrobante à l'ail	Filet de lieu aux deux moutardes <i>(Moutarde, moutarde à l'ancienne, crème, fumet de poisson)</i>	Brandade de poisson	
Garnitures	Ratatouille Riz pilaf	Haricots verts extra fins à l'ail Blé et jus de légumes	Jardinière de légumes saveur soleil <i>(Basilic, oignon, ail)</i> Pommes smiles	Gratin crecy <i>(Carotte, pomme de terre, béchamel, ciboulette, cumin)</i> Farfalles et emmental râpé	Salade verte Purée de pomme de terre	
Produits laitiers		Port salut Tomme grise Yaourt nature et sucre			Pointe de Brie Montboissier Yaourt nature sucré	
Constante		Constante			Constante	
Desserts	Cocktail de fruits et coulis de fraise Compote de poires Compote pomme-abricot	Salade de fruits frais Fruit de saison Fruit de saison	Flan aux pommes caramélisées Entremet au citron Flan au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	
Constante						



Légende



Race à viande



Label Rouge



Viande de Porc Français



Poisson MSC



Fromage AOP



Produits issus de l'agriculture biologique



Recette maison



Produits locaux



Recette développement durable (Plat végétarien)



Produit circuit court



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Tous fous du goût : A la découverte de l'ingrédient original

Semaine : 15 au 19 octobre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Endives, pommes, noix et caramel Mâche et betteraves Concombre, féta, olives noires		Cœur de scarole, radis et maïs Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc & ciboulette Avocat vinaigrette		Coleslaw et edam Duo choux rouge et blanc et cheddar Crèmeux poivrons & croustons
Plat carné	Ailes de poulet rôti (Origine France)	Sauté de veau sauce chocolat & corn flakes (Origine France)	Escalope de dinde sauce mironton (Origine France) (Tomate, oignon, ail)	Sauté de porc sauce crème (Origine France) (Crème, champignon, oignon, ail)	Rôti de bœuf et jus (Origine France)
Plat non carné	Dos de colin à l'armoricaine (Tomate, estragon, crème, sauce armoricaine, oignon, ail, fumet de poisson)	Omelette (Origine France)	Filet de hoki sauce aurore (Tomate, crème, lait, muscade, fumet de poisson)	Galette Italienne	Filet de limande sauce aneth & saumon fumé (Aneth, crème, saumon, oignon, ail)
Garnitures	Courgettes saveur colombo (Oignon, épice colombo) Riz safrané	Chou fleur paprika et amandes Gnocchis sauce tomate	Petits pois extra fins au jus Polenta crémeuse à la carottes	Epinards béchamel Semoule et jus de légumes	Poêlée de légumes saveur jardin (Tomate, échalote, ciboulette) Coquillettes
Produits laitiers		Pont l'evêque Six de savoie Yaourt nature et sucre		Gouda Saint Nectaire Yaourt nature sucré	
Desserts	Flan à la vanille Crème dessert au caramel Liégeois au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	Yaourt velouté aux fruits Fromage blanc aux fruits Yaourt velouté nature et sucre	Compote de Cherry Fruit de saison Fruit de saison	Clafoutis aux poires, chocolat & amandes Cake au chocolat blanc Tarte aux pommes



Légende



Race à viande



Label Rouge



Viande de Porc Français



Poisson MSC



Fromage AOP



Produits issus de l'agriculture biologique



Recette maison



Produits locaux



Recette développement durable (Plat végétarien)



Produit circuit court