



























Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 31 août au 04 septembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Betterave  à la vinaigrette Haricots verts  à la vinaigrette Salade de maïs à la vinaigrette	Melon Tomate basilic Radis & beurre		Coleslaw  & dés d'emmental Carottes  râpées & dés d'emmental Salade verte  & dés d'emmental
Plat carné		Cordon bleu	Sauté d'agneau sauce tomate (Origine UE)	 Saucisse fumée (Origine France)	 Rôti de veau sauce hongroise (oignons, ail, champignons, paprika, crème légère, tomate) (Origine France)
Plat non carné		Pavé de merlu sauce orientale (pêche durable)	Aile de raie sauce crème	Filet de colin meunière FRAIS	 Nuggets de blé et dosette ketchup
Garnitures		Carottes braisées  Semoule 	Blettes à la milanaise Riz pilaf	Ratatouille Purée de pomme de terre 	Haricots verts  saveur jardin (Tomate cube, ciboulette, échalotes, matière grasse) Macaroni 
Produits laitiers				Camembert  Emmental  Yaourt nature  & sucre	
Desserts		Fruit de saison  Fruit de saison  Fruit de saison 	Yaourt velouté fruit Fromage blanc aux fruits Façon pêche melba	Fruit de saison (Vergers Eco-responsable) Fruit de saison  Fruit de saison  Fruit de saison 	Cake vanille  Gâteau au yaourt citron  Beignet au chocolat

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


elior
Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 07 au 11 septembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Céleri râpé Tomate vinaigrette Salade composée		Concombre et féta Carottes et féta Salade verte et féta	
Plat carné	Escalope de dinde sauce bobotie <i>(épice paëlla, farine de riz, oignons, abricots sec, cannelle, curry, ail, raisin)</i> (Origine France)	Paupiette de veau sauce échalote	Sauté de bœuf sauce crème <i>(Champignon, ail, oignon, carotte, farine de riz)</i> (Origine France)	Kebab	Roti de veau sauce normande <i>(Oignons, champignons, farine de riz, crème)</i> (Origine France)
Plat non carné	Steak de colin sauce citron <i>(pêche durable)</i>	Omelette nature	Pavé du fromager	Tortilla au poisson	Nuggets de poisson <i>(pêche durable)</i>
Garnitures	Jardinière de légumes saveur jardin <i>(Tomate cube, ciboulette, échalotes, matière grasse)</i> Boulgour	Carottes vichy Lentilles	Poêlée d'aubergine courgettes al pesto Gnocchi à la tomate	Pommes rissolées	Epinards béchamel Blé et jus de légumes
Produits laitiers	Munster St-Nectaire Yaourt nature sucré		Edam Brie Yaourt nature et sucre		Gouda Carré de l'est Yaourt nature sucré
Desserts	Fruit de saison (Vergers Eco-responsable) Fruit de saison Fruit de saison	Yaourt et coulis fraise Fromage blanc BBC et topping caramel Yaourt aromatisé	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	Moëlleux myrtille citron Cake au chocolat Flan pâtissier	Fruit annuel 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



elior 

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 14 au 18 septembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Céleri râpé  & mimolette Carotte râpées  & emmental Concombre  & mimolette		Laitue iceberg & emmental Radis rapé et emmental Tomate et emmental	Coleslaw  Salade verte  Chou rouge 	
Plat carné	Boulettes d'agneau sauce orientale <i>(tomate, farine de riz, oignons, ail, légumes couscous, cumin)</i>	 Chicken wings (Origine France)	 Rôti de veau au jus (Origine France)	 Jlope de porc sauce basquaise <i>(oignons, ail, tomate, farine de riz, poivrons, herbes de provence, sucre)</i> (Origine France)	 Sauté de bœuf sauce tomate <i>(Poivron, tomate, oignon, ail, piment)</i> (Origine France)
Plat non carné	Filet hoki sauce safranée <i>(pêche durable)</i>	Pavé de merlu sauce curry <i>(pêche durable)</i>	 Boulgour et légumes épicés	Filet de lieu noir sauce armoricaine <i>(oignons, estragon, farine de riz, tomate, fumet de poisson, crème légère)</i> <i>(pêche durable)</i>	 Tortellini pomodoro mozzarella sauce à l'ail
Garnitures	Légumes couscous  s/viande Semoule 	Carottes  saveur soleil <i>(ail, oignon, basilic, matière grasse)</i> Purée de pomme de terre 	Navets moutarde coco Pommes rissolées	Haricots verts  ciboulette Coquillette 	Purée de betterave et pomme de terre  Riz créole 
Produits laitiers		Comté  Cantal  Yaourt nature & sucre 			Tomme de Pays  Gouda  Yaourt nature sucré 
Desserts	Couppelles de compote : - Pomme poire  - Pomme banane  - Pomme 	Fruit de saison (Vergers Eco-responsable) Fruit de saison Fruit de saison	Quatre quart à la vanille  Moëlleux framboise  Beignet à la framboise	Flan nappé caramel Liégeois à la vanille Flan au chocolat	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


Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 21 au 25 septembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Paté de foie et cornichons Roulade de volaille et cornichons Œuf dur et mayonnaise	Mâche & dés d'emmental Tomate & mozzarella Radis râpé & dés d'emmental		Carottes rapées Salade verte Chou blanc râpé
Plat carné	Emincé dinde sauce andalouse <i>(oignons, ail, tomate, sucre, herbes de provence, poivrons, olives noires, farine de riz)</i> (Origine France)	Merguez douce (Elaborée en France)	 Roti de bœuf et sauce colombo <i>(Oignons, poivrons rouge et vert, ail, crème liquide, farine de riz, épices colombo)</i> (Origine France)	 Cope de porc sauce lyonnaise <i>(Oignon ail farine de riz)</i> (Origine France)	Escalope de veau hachée sauce ancienne <i>(champignons, ail, carottes, oignons, poireaux)</i>
Plat non carné	 Omelette nature	Saumon sauce aurore <i>(farine de riz, tomate, lait, muscade, crème)</i> <i>(pêche durable)</i>	 Mélange campagnard <i>(pomme de terre, lentille, raz el hanout, crème)</i>	Nuggets de poisson sauce enrobante curry <i>(pêche durable)</i>	Filet de limande sauce potiron curcuma <i>(pêche durable)</i>
Garnitures	Petits pois Lyonnaise <i>Oignon, matière grasse, herbe de Provence</i> Pomme vapeur à l'ail	Courgettes provençales Blé safrané	Duo de poivrons Coudes	Carottes et navets Haricots blanc à la tomate	Epinards à la béchamel Riz créole
Produits laitiers	Edam Munster Yaourt nature & sucre			Fourme d'Ambert Camembert Yaourt nature sucré	
Desserts	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison (Vergers Eco-responsable) Fruit de saison Fruit de saison	Muffin au chocolat Muffin à la vanille et pépite de chocolat	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Yaourt & topping caramel Yaourt & coulis framboise Yaourt aromatisé

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



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 28 septembre au 02 octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Radis & beurre Coleslaw à la vinaigrette Concombre à la vinaigrette	Fenouil & dés d'emmental Potage de légumes & dés d'emmental Maïs à la vinaigrette		Tomate & mozzarella Céleri & 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 forestière <i>(Crème, mélange champignon, brunoise de légumes, muscade, échalote, farine de riz)</i> (Origine France)	Steak haché (Origine France)	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>	Croq fromage	Filet de lieu noir sauce condiments <i>(tomate, oignons, jus de tomate, pomme de terre, ail, thym)</i> <i>(pêche durable)</i>	Colin pané <i>(pêche durable)</i>
Garnitures	Brocolis braisés Pommes rissolées	Carottes braisées Lentilles	Chou de bruxelle saveur jardin <i>(Tomate cube, ciboulette, échalotes, matière grasse)</i> Riz pilaf	Jardinière de légumes saveur soleil <i>(Ail, oignon, basilic, matière grasse)</i> Semoule	Courgettes au colombo Tortis
Produits laitiers	Cantal Brie Yaourt nature et sucre			Pont l'Evêque Emmental Yaourt nature sucré	
Desserts	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Mousse chocolat au lait Flan nappé caramel Crème dessert à la vanille	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison (Vergers Eco-responsable) Fruit de saison Fruit de saison	Cake au citron Gâteau pomme cannelle Tarte grillée aux pommes

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


elior
Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 05 au 09 octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Chou rouge & féta Salade composée & féta Laitue iceberg & féta	Rosette et cornichons Roulade volaille et cornichons Maquereau à la moutarde	Endives Laitue iceberg & croutons Tomate à la vinaigrette		Céleri rémoulade Carottes à la vinaigrette Salade verte à la vinaigrette
Plat carné	 Morceaux de Poulet rôti (Origine France)	Boulette d'agneau sauce curry	Sauté de veau sauce diabolot <i>(Tomate, ail, farine de riz, concentré de tomate, huile d'olive, estragon)</i>  (Origine France)	Cordon bleu	Rôti de de bœuf et sauce provençale (Origine France) 
Plat non carné	 Omelette nature	Steak colin sauce nantua <i>(fumet de poisson, oignons, ail, concentré de tomate, farine de riz, crème légère, fumet de crustacé)</i> <i>(pêche durable)</i>	 Tortellini tricolore ricotta et épinards sauce ciboulette	Filet de poisson frais sauce ciboulette <i>(pêche durable)</i>	Merlu pané <i>(pêche durable)</i>
Garnitures	 Potiron à la ciboulette Pomme vapeur	Emincé de poireau à la béchamel et emmental rapé Blé et jus de légumes	Purée de patates douce carottes Flageolets	Blettes à la milanaise Pommes campagnardes	Ratatouille Riz aux légumes
Produits laitiers				Edam Maroilles Yaourt nature & sucre	
Desserts	Coupelles de compote - Pomme - Pomme fraise - Pomme abricot	Fruit de saison (Vergers Eco-responsable) Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert chocolat Semoule au lait Yaourt aux fruits	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Yaourt aromatisé Yaourt nature & cigarette russe Fromage blanc BBC & compote pomme abricots

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
	 Recette cuisiné par le chef	 Produits locaux		

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 12 au 16 octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			Batonnet de carottes sauce picalili Toast de camembert	Salade verte Laitue iceberg	Mâche et pommes Carottes tarentaises
Plat carné	Hachis parmentier à la carotte	Sauté de dinde sauce carottes spéculoos	Rôti de veau sauce Montboissier	Façon tartiflette (volaille)	Escalope de porc sauce Vallée d'Auge
Plat non carné	Brandade de poisson (Purée BIO)	Croq veggie à la tomate	Pavé de blé fromage et épinards	Tortellinis ricotta spinaci sauce ciboulette	Pané de mozzarella et sauce fraîcheur
Garnitures		Petits pois saveur jardin Boullgour et jus de légumes	Endives braisées Pommes vapeur		Haricots verts à l'ail Riz à la tomate
Produits laitiers	Pont l'Evêque Gouda Yaourt nature et sucré	Munster Camembert Yaourt nature sucré			
Desserts	Fruit Fruit	Fruit de saison (Vergers Eco-responsable) Fruit	Coupelle de compote - Pommes - Pomme cassis	Yaourt Pom' Tatin Fromage blanc et coulis de mangue	Cake sucré à la carotte Pudding

Légende

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

Tous fous du goût

Carotte
Pomme
Pain
Salade
Fromage