




elior

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 07 au 11 décembre 2020

Menu Noël

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Chou rouge & féta Salade composée & féta Céleri râpé et féta		Toast de rilette de saumon Toast de mousse de canard	
Plat carné	Axoa de bœuf	Merguez douce	Sauté de veau sauce miel	Médailillon de pintade forestière	Rôti de bœuf & jus
Plat non carné	Filet de lieu noir sauce citron <i>(pêche durable)</i>	Omelette nature	Mélange Campagnard <i>(pomme de terre, lentilles, crème, ciboulette, muscade)</i>	Filet de cabillaud à l'oseille	Nuggets de poisson sauce blanche au curry <i>(pêche durable)</i>
Garnitures	Potiron à la ciboulette Riz créole	Carottes saveur soleil <i>(ail, oignon, basilic, matière grasse)</i> Purée de pomme de terre	Choux de Bruxelles saveur jardin <i>(Tomate cube, ciboulette, échalotes, matière grasse)</i> Flageolets	Poêlée de haricots verts et marrons Pommes Duchesses	Brocolis braisés Boulgour
Produits laitiers	Bleu d'Auvergne Tomme pays Yaourt nature sucré		Fournol Mimolette Yaourt nature et sucre		Jeune Cantal Emmental Yaourt nature sucré
Desserts	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	Yaourt entier aromatisé vanille Yaourt nature et topping caramel Fromage blanc et coulis de fraise	Fruit de saison Fruit de saison Fruit de saison	Bûche au chocolat Gâteau aux amandes, chocolat blanc et marrons Clémentine de Corse Père Noël en chocolat	Fruit de saison (Vergers Eco-responsable) 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
Bleu Blanc Cœur