


































**elior**
**Menu 4 composantes Collèges CD 92**

Semaine : 03 au 07 mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Macédoine de légumes  Salade de haricots verts  Betteraves vinaigrette	Salade verte  Salade du chef  <i>(salade verte, dés de dinde, tomate, dés d'emmental, olive noire)</i> Céleri râpé 		 Concombre et dés de fêta  Tomates et dés de fêta  Carottes rapées et dés de fêta  	
Plat carné	Cannelonis de bœuf (VBF)	Merguez douce	 Sauté de bœuf sauce curry	Dinde émincée sauce forestière  <i>(champignon, crème, oignon, ail, herbe de provence)</i>	Rôti de veau
Plat non carné	 Raviolis au tofu et sauce tomate 	Saumon sauce crème <i>(pêche durable)</i>	 Bouchée végétarienne sauce fraîcheur <i>(fromage blanc, fromage fouetté ail et fines herbes)</i>	Filet de hoki sauce hongroise <i>(pêche durable)</i> <i>(champignon, oignon, ail, crème, paprika)</i>	Nuggets de poisson <i>(Pêche durable)</i>
Garnitures		Ratatouille Semoule 	Compotée de tomate Pommes vapeur	 Chou fleur Blé safrané 	Carottes à la provençale  Pâtes 1/2 complètes  et sauce tomate 
Produits laitiers			Cotentin Mimolette Yaourt nature et sucre		Munster  Pont l'Evêque  Yaourt nature sucré 
Desserts	Couppelles de compote: - Pomme  - Pomme banane  - Pomme abricots 	Flan vanille Liégeois au chocolat Mousse au chocolat au lait	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Moelleux abricots  Cake aux pépites de chocolat  Beignet au chocolat	Fruit frais  <i>(Vergers Eco-responsable)</i> Fruit frais <i>(Région Ultra-Périphérique)</i> 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)













 Fromage AOP  
Recette innovation culinaire



elior 

## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 10 au 14 mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI: férié	VENDREDI
Entrées	Maquereau à la moutarde Roulade de volaille et cornichons Pâté de campagne (porc) et cornichons		Tomates vinaigrette Carottes rapées Mache et betteraves	Ascension	Pont de l'Ascension
Plat carné	Boulette d'agneau sauce printanière <i>(tomate, oignon, ail, herbe de provence, jardinière de légumes)</i>	 Saucisse fumée	 Sauté de veau sauce basilic		
Plat non carné	Filet de lieu noir sauce printanière <i>(pêche durable)</i>	Pavé de merlu sauce blanquette <i>(Pêche durable)</i>	Aile de raie sauce crème		
Garnitures	 Petit pois & carottes lyonnaise <i>(oignon, herbe de provence)</i> Riz créole	Courgettes à la tomate Pommes campagnardes	Tian de légumes <i>(courgette, tomate pomme de terre, ail, thym)</i> Tortis		
Produits laitiers		Maroilles  Camembert  Yaourt nature sucré 			
Desserts	 Fruit frais (Vergers Eco-responsable) Fruit frais Fruit frais	Fruit frais  Fruit frais  Fruit frais 	Carré Bordelais  Riz au lait  Flan nappé au caramel		

### 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)































Fromage AOP  
Recette innovation culinaire



elior 

## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 17 au 21 mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI: En cuisine Maestro
Entrées		 Concombre vinaigrette Tomates vinaigrette Salade verte 		  Carottes et dés de mimolette Radis râpé et dés de mimolette Laitue iceberg et dés de mimolette	Surimi et mayonnaise Chorizo doux et cornichons
Plat carné	 Chicken wings	 Escalope de porc sauce tomate	 Rôti de bœuf	Escalope de veau hachée sauce dijonnaise <i>(crème, moutarde, ail, oignon)</i>	Hot dog de volaille
Plat non carné	 Omelette nature 	Aiguillette de poisson meunière	 Semoule méli mélo du potager <i>(Oignons, tomate, fenouil, petits pois, haricots blanc, basilic, potage de légumes)</i>	Steak de colin sauce cubaine <i>(Pêche durable)</i> <i>(crème, paprika, curry, cumin, tomate, oignon)</i>	Hot dog veggie
Garnitures	 Brocolis braisés Pomme vapeur	Carottes saveur soleil <i>(ail, oignon, basilic)</i> Lentilles  	 Navets à la ciboulette Coudes (pâtes)	 Chou fleur provençal Riz créole	Pommes sautées
Produits laitiers	Comté  Saint Nectaire  Yaourt nature et sucre 		Bûchette mi-chèvre Emmental Yaourt nature sucré 		
Desserts	Fruit frais (Vergers Eco-responsable) Fruit frais  Fruit frais 	 Fromage blanc de Viltain au caramel Yaourt nature et coulis framboise   Yaourt aromatisé 	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Coupelles de comote: - Pomme  - Pomme fraise  - Pomme abricot 	Chou pomme d'amour 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)






















Fromage AOP  
Recette innovation culinaire



elior

### Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 24 au 28 mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			Tomate et mozzarella Radis & beurre Cœur de laitue	 Carottes râpées et dés de mimolette  Céleri râpé et dés de mimolette Salade verte et dés de mimolette 	
Plat carné		Escalope de dinde sauce provençale	 Sauté de boeuf forestière (champignon, crème, oignon, ail, herbe de provence)	 Sauté de porc sauce crème	Cordon bleu
Plat non carné		Filet de colin meunière frais	Pavé du fromager 	Pavé de merlu sauce estragon (Pêche durable)	 Semoule façon couscous
Garnitures		Ratatouille Pommes vapeur	Blettes à la milanaise Riz pilaf	Poêlée de légumes saveur jardin  (échalote, ciboulette) Pommes rissolées	Purée de courgettes  Semoule et jus de légumes 
Produits laitiers		Camembert  Jeune Cantal  Yaourt nature et sucre 			 Edam Fraidou Yaourt nature sucré 
Desserts		Flan nappé caramel Flan au chocolat Liégeois à la vanille	Fruit frais  Fruit frais  Fruit frais 	Muffin vanille et pépites de chocolat Muffin 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



Recette développement durable (Plat végétarien)



Fromage AOP  
Recette innovation culinaire



### Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 31 mai au 04 juin 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	Tomate et mozzarella Concombre vinaigrette Céleri rapé		Cœur de frisée et lardons Salade coleslaw Endives vinaigrette		Crêpe au fromage Tarte au fromage Taboulé à la semoule
Plat carné	Boulette d'agneau sauce navarin <i>(carotte, navet, tomate, ail, oignon, herbe de provence)</i>	 Sauté de porc sauce charcutière <i>(moutarde, cornichon, tomate, oignon, ail)</i>	 Rôti de bœuf & jus	 Poulet roti	 Rôti de veau froid
Plat non carné	Pavé de colin herbes de provence <i>(pêche durable)</i>	Beignets de calamar + dosette mayonnaise	Galette Basquaise <i>(Blé, oignons, courgettes, aubergine, huile d'olive, épices, poivrons, tomate)</i>	Pavé de merlu sauce safranée <i>(pêche durable)</i>	Nuggets de poisson <i>(Pêche durable)</i>
Garnitures	Carottes au cumin Riz créole	Courgette  à l'ail Pommes noisettes	Haricots beurre à la tomate Tortis + emmental râpé	Aloo gobi <i>(chou fleur, curry, pomme de terre)</i> Boullgur	 Epinards à la béchamel Purée de pomme de terre
Produits laitiers		Pont l'Evêque Camembert Yaourt nature sucré		Comté Emmental Yaourt nature et sucre	
Desserts	Yaourt brassé banane Yaourt nature seau et miel Fromage blanc de Viltain et coulis mangue abricot	 Fruit frais (Vergers Eco-responsable) Fruit frais Fruit frais	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Abricots au sirop Pêche au sirop Cocktail de fruits au sirop	Fruit frais Fruit frais <i>(Région Ultra-Périphérique)</i> 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) Fromage AOP Recette innovation culinaire


**elior**
**Menu 4 composantes Collèges CD 92**

Semaine : 07 au 11 juin 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Rosette (porc) et cornichons Roulade de volaille et cornichons Surimi et mayonnaise	Tomate aux herbes Melon Pomelos et sucre		Salade verte Concombre Radis & beurre
Plat carné	Merguez douce	Dinde émincée sauce normande <i>(crème, champignon, oignon)</i>	Sauté de bœuf sauce chasseur <i>(tomate, champignon, ail, oignon, estragon)</i>	Escalope de porc aux herbes	Escalope de veau hachée sauce échalote <i>(Origine France)</i>
Plat non carné	Beignet de calamar	Saumon sauce 4 épices <i>(pêche durable)</i>	Pavé du fromager	Filet de limande sauce oseille <i>(pêche durable)</i>	Colin pané <i>(pêche durable)</i>
Garnitures	Légumes couscous sans viande Semoule	Carottes braisées Lentilles	Mélange de légumes & haricots plat Gnocchi	Jardinière de légumes saveur jardin <i>(échalote, ciboulette)</i> Blé safrané	Chou de Bruxelles saveur jardin Macaroni et fromage râpé
Produits laitiers	Brie St Nectaire Yaourt nature et sucre			Jeune Cantal Tomme de Pays Yaourt nature sucré	
Desserts	Fruit frais (Vergers Eco-responsable) Fruit frais Fruit frais	Fromage blanc nature et caramel Yaourt nature et coulis fraise Yaourt aromatisé	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Fruit frais Fruit frais <i>(Région Ultra-Périphérique)</i> Fruit frais	Moëlleux pommes cannelle Gâteau au citron Flan pâtissier

**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)

 Fromage AOP  
Recette innovation culinaire



## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 14 au 18 juin 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Tomate et mozzarella Céleri râpé et dés d'emmental Frisée et dés d'emmental		Salade du chef Radis rapé et maïs Chou blanc râpé vinaigrette		 Carottes râpées et mimolette  Concombre et fêta  Melon
Plat carné	 Ailes de poulet rôti	  Saucisse fumée	Sauté d'agneau à la tomate	 Rôti de veau sauce andalouse <i>(tomate, poivron, olive, oignon, ail, herbe de provence)</i>	Cordon bleu
Plat non carné	Pavé de merlu sauce aneth <i>(Pêche durable)</i>	 Omelette nature	 Bouchée végétarienne sauce fraîcheur <i>(fromage blanc, fromage fouetté ail et fines herbes)</i>	Nugget's de poisson et sauce froide au curry <i>(pêche durable)</i>	Filet de poisson frais sauce rougail <i>(pêche durable)</i> <i>(tomate, oignon, curcuma, herbe de provence)</i>
Garnitures	Courgette & aubergine al pesto Purée de pommes terre 	 Haricots verts saveur soleil <i>(ail, oignon, basilic)</i> Boulgour et sauce tomate 	Mélange de crécy et emmental rapé  <i>(carottes et pomme de terre)</i> Riz créole	Chou fleur ciboulette  Pommes rissolées	 Petits pois lyonnaise <i>(oignon, herbes de provence)</i> Coquillettes 
Produits laitiers		Edam  Jeune Cantal  Yaourt nature sucré 		Pavé demi sel Saint Paulin  Yaourt nature et sucre 	
Desserts	Chou à la vanille Crêpe moelleuse sucrée	Fruit frais  Fruit frais Fruit frais	Compote de Pomme Compote Pomme ananas Compote pomme cassis	 Fruit frais <i>(Vergers Eco-responsable)</i> Fruit frais <i>(Région Ultra-Périphérique)</i> Fruit frais 	Smoothie mangue vanille  Soupe de fraise menthe  Crème dessert à la vanille

### 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)































Fromage AOP  
Recette innovation culinaire



elior 

## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 21 au 25 juin 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI: Vive les vacances	VENDREDI
Entrées		 Carottes rapées à la vinaigrette Tomates à la vinaigrette Salade verte à la vinaigrette 		Pastèque Melon	Tarte au fromage Pizza au fromage Salade des alpages
Plat carné	 Sauté de poulet sauce curry	 Jambon blanc	 Sauté de bœuf aux oignons	Cheeseburger	 Rôti de veau aux champignons
Plat non carné	 Riz tandoori 	Filet de hoki sauce nantua (pêche durable) <i>(crème, oignon, ail, tomate, fumet de crustacés)</i>	Galette Basquaise  <i>(Blé, oignons, courgettes, aubergine, huile d'olive, épices, poivrons, tomate)</i>	Fishburger	Colin pané (pêche durable)
Garnitures	Haricots beurre Riz pilaf	Ratatouille  Semoule 	Julienne de légumes à l'ail Boullgour	Pommes noisettes + dosette ketchup	Carottes braisées  Lentilles  
Produits laitiers	 Pont l'Evêque    Gouda  Yaourt nature et sucre 		 Emmental Saint Nectaire  Yaourt nature sucré 		
Desserts	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Flan nappé caramel Liégeois vanille Yaourt nature et topping fraise  	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Gâteau ananas caramel  Cake au chocolat  Beignet à la framboise	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



Recette développement durable  
(Plat végétarien)






















Fromage AOP  
Recette innovation culinaire




**elior**
**Menu 4 composantes Collèges CD 92**

Semaine : 28 juin au 02 juillet 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		 Salade du chef <i>(salade verte, dés de dinde, tomate, dés d'emmetal, olive noire)</i>		Pastèque	Tomate et mozzarella
Plat carné	Filet de limande meunière (pêche durable)	 Aile de poulet roti	 Rôti de bœuf froid	  Omelette nature	 Sauté de veau sauce orientale (légumes couscous, tomate, oignon, ail, cumin)
Garnitures	Courgettes saveur colombo  Semoule 	Haricots verts provençale  Riz créole	Purée de carottes Pommes rissolées	Ratatouille  Farfalles	 Petits pois saveur jardin <i>(échalote, ciboulette)</i>  Blé et jus de légumes
Produits laitiers	 Pont l'Eveque 		Yaourt nature et sucre 		
Desserts	Fruit frais 	 Fromage blanc et confiture de fraise	Fruit frais <i>(Région Ultra-PérIPHérique)</i>	 Yaourt aromatisé	Cake vanille 

**Légende**


Race à viande



Produits issus de l'agriculture biologique



Cuisiné par le chef


 Viande de Porc Français  
 Produits locaux

 Recette développement durable  
 (Plat végétarien)

 Fromage AOP  
 Recette innovation culinaire


**elior**
**Menu 4 composantes Collèges CD 92**

Semaine : 05 au 07 juillet 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Concombre et maïs vinaigrette				
Plat carné	Pavé à la mozzarella	Filet de colin pané			
Garnitures	Chou fleur provençal Coquillettes à la tomate	Epinards béchamel Pommes de terre à l'ail			
Produits laitiers		Fraidou			
Desserts	Beignet au chocolat	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)

 Fromage AOP  
Recette innovation culinaire