



elior

## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 08 au 12 novembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI: ARMISTICE	VENDREDI
Entrées	Betterave à la vinaigrette Salade de haricots verts à la vinaigrette Salade de maïs à la vinaigrette	Coleslaw Laitue iceberg à la vinaigrette Potage oriental			Saucisson à l'ail & cornichons Roulade de volaille & cornichons Surimi et mayonnaise
Plat carné	Canelloni de bœuf (Origine France)	 Escalope de porc sauce miel (Origine France)	Emincé de dinde sauce 4 épices <i>(Crème, oignons, ail, quatre épices, farine de riz)</i>		 Rôti de veau sauce tomate (Origine France)
Plat non carné	 Chili végétarien	Saumon sauce ciboulette	 Boulettes de soja tomate & sauce à l'échalote		Colin pané (pêche durable) & citron
Garnitures		Petit pois Purée de pomme de terre	Chou de Bruxelles saveur jardin <i>(tomate, ciboulette, échalote)</i> Riz pilaf		 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 au chocolat	Fruit frais Fruit frais Fruit frais		Fruit annuel <i>(région ultra-périphérique)</i> 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



elior

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 15 au 19 novembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI: Saveurs d'Outre-mer
Entrées		Radis râpé Chou blanc râpé Salade composée		Carottes râpées Chou rouge râpé Velouté de carottes orange	Accras de morue sauce froide enrobante du soleil Salade verte  et vinaigrette à la mangue
Plat carné	Poulet rôti	Saucisse fumée (Origine France)	Sauté de bœuf au jus	Rôti de veau sauce chasseur	Escalope de dinde sauce colombo
Plat non carné	Omelette nature	Filet de colin meunière <b>frais</b>	Emincé de pois au curry	Nuggets de poisson & sauce échalote (pêche durable)	Pavé de merlu sauce coco (pêche durable)
Garnitures	Brocolis braisés Blé	Carottes jardin Pommes lamelle à la vapeur	Poêlée d'aubergine courgette al pesto Semoule	Epinards à la béchamel Coquillettes  et emmental rapé	Courgettes saveur colombo Riz créole
Produits laitiers	Pont l'Evêque St-Nectaire Yaourt nature sucré & abricots secs		Fournols Montboissier Yaourt nature et sucre		
Desserts	<b>Salade de fruit frais</b> Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Yaourt   & coulis fraise Fromage blanc aux fruits Fromage blanc & coulis caramel	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Fruit frais (région ultra périphérique) Fruit frais Fruit frais	Cake des îles Moëlleux banane chocolat + Crème anglaise

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





elior

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 29 novembre au 03 décembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Carottes râpées  à la vinaigrette Salade verte  à la vinaigrette Chou rouge râpé  à la vinaigrette	Mâche, betteraves & dés d'emmental Champignon émincé ciboulette & dés d'emmental Radis râpé & dés d'emmental		Pâté de foie & cornichons Œuf dur à l'andalouse Rillette de la mer
Plat carné	Merguez douce (Elaborée en France)	Escalope de porc sauce basquaise <i>(oignons, ail, concentré de tomate, tomate, poivrons, herbes de provences)</i> (Origine France)	Sauté d'agneau navarin	Steak haché	Rôti de veau sauce lyonnaise (Origine France) <i>(oignons, ail, farine de riz)</i>
Plat non carné	Omelette nature	Pavé de merlu sauce tomate <i>(pêche durable)</i> & citron	Tarte végétarienne aux champignons et pois	Filet de hoki sauce hongroise <i>(oignons, ail, champignons, farine de riz, paprika, double concentrée de tomate, crème légère)</i>	Filet de limande meunière <i>(pêche durable)</i> & citron
Garnitures	Petits pois  Lyonnaise <i>Oignon, matière grasse, herbe de Provence</i> Riz camarguais créole	Julienne de légumes saveur soleil Blé  safrané	Duo de poivrons ciboulette Coudes (pâtes)	Epinards à la béchamel Pomme de terre vapeur à l'ail	Purée de carottes patate douce Quinoa
Produits laitiers	Edam Munster Yaourt nature et sucre abricots secs			Bleu d'Auvergne Pont l'évêque Yaourt nature sucré	
Desserts	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Muffin au chocolat Muffin à la vanille et pépite de chocolat	Yaourt  & topping caramel Fromage blanc  & coulis framboise Yaourt aromatisé	Compote de pomme Compote de pomme-fraise Compote de pomme-abricot	Fruit frais Fruit frais Fruit frais

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



elior

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 06 au 10 décembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI: repas de Noël	VENDREDI
Entrées		Taboulé cuisiné Salade des Alpes ( pomme de terre, Mayonnaise, fromage blanc, moutarde à l'ancienne, miel, mimolette ) Tortis  au surimi	Fenouil & dés d'emmental Salade Jurassienne Mais à la vinaigrette		Carottes râpées Salade du chef Potage Cultivateur
Plat carné	Escalope de dinde sauce berycy (double concentrée de tomate, échalote, persil plat, farine de riz) (Origine France)	 Saucisse fumée (Origine France)	 Sauté de bœuf sauce miel (Origine France)		 Rôti de veau sauce grand-mère (Champignons, ail, oignons, carottes, farine de riz) (Origine France)
Plat non carné	 Semoule à la marocaine (Egrené de pois, oignons, ail, tomate, cardamome, anis verte, raisin sec, dés d'abricots, cumin)	Steak de colin sauce curry (pêche durable) & citron	 Pané de mozzarella et sauce curry		Hoki pané (pêche durable) & citron
Garnitures	Chou fleur saveur jardin (Tomate cube, ciboulette, échalotes, matière grasse) Semoule	Carottes  braisées Lentilles	Haricots beurre à l'ail Tortis  et fromage râpé		Emincé de poireaux façon gratin Gnocchis
Produits laitiers	Cantal Brie Yaourt nature et sucre				
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

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 : 13 au 17 décembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI: Plaisir
Entrées			Salade endives à la vinaigrette Chou blanc râpé à la vinaigrette Potage au céleri		Céleri rémoulade Carottes râpées  à la vinaigrette
Plat carné	Poulet rôti (Origine France)	Cordon bleu	Sauté de veau sauce diablo (Tomate, ail, farine de riz, concentré de tomate, huile d'olive, estragon) (Origine France)	Boulette d'agneau sauce oriental ( Tomates, oignon, farine de riz, ail, légumes couscous, cumin)	Cheese burger + dosette de ketchup
Plat non carné	Omelette nature	Saumon sauce crème (pêche durable) & citron	Tortellini tricolore ricotta et épinards sauce ciboulette	Filet de poisson frais sauce condiments et citron	Fish burger + dosette de ketchup
Garnitures	Potiron  à la ciboulette Riz à la Portugaise sans chorizo	Petit pois à la lyonnaise Blé  et jus de légumes	Ratatouille Tortis	Poêlée de légumes saveur jardin Mélange de céréales	Pommes smiles
Produits laitiers	Saint Nectaire Tomme de Pays Yaourt nature sucré	Edam Maroilles Yaourt nature et sucre		Gorgonzola Cotentin Yaourt nature et sucre	
Desserts	Coupelles de comnote - Pomme - Pomme fraise - Pomme abricot & Galette Saint-Michel	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Yaourt aromatisé Yaourt nature  & cigarette russe Fromage blanc  façon melba	Fruit frais (Région Ultra périphérique) Fruit frais Fruit frais	Liégeois au chocolat Liégeois 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)  
 Vergers Eco-responsable



Fromage AOP  
Recette innovation culinaire