



elior

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 07 au 11 mars 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Macédoine de légumes mayonnaise Haricots verts vinaigrette Betteraves vinaigrette 	Salade verte  Tomate à la vinaigrette Courgette râpées		Carottes râpées  et dés de mimolette Concombre  et dés de mimolette Potage Dubarry et emmental râpé	
Plat carné	 Lentilles et saucisse pure volaille	 Sauté de porc sauce ancienne (champignon, ail, carottes, poireaux, farine de riz, oignons) (Origine France)	 Sauté de bœuf sauce bourguignon (Origine France)	Cordon bleu de volaille (Origine UE)	 Rôti de veau au jus (Origine France)
Plat non carné	 Chili végétarien	 Omelette nature 	Filet de colin meunière & citron	Filet de poisson frais sauce curry (<i>pêche durable</i>)	Nuggets de poisson + dosette de ketchup (<i>pêche durable</i>)
Garnitures		Carottes braisées  Riz créole 	Printanière de légumes (Pomme de terre, carottes, petit pois, haricots verts, oignons) Pomme lamelle vapeur 	Epinards  à la béchamel Semoule  et jus de légumes	Brocolis saveur jardin (Tomate, ciboulette, échalotes) Farfalle 
Produits laitiers			Saint Paulin Emmental Yaourt nature et sucre 		Munster  Jeune Cantal  Yaourt nature sucré 
Desserts	Coupelle de compote : - Pommes fraise  - Pommes  - Pommes abricots 	Flan nappé caramel Yaourt aromatisé Mousse au chocolat au lait	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Moelleux myrtille citron  Moelleux caramel  Beignet 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



Fromage AOP
Recette développement durable (Plat végétarien)



Haute valeur environnementale
Recette innovation culinaire


elior

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 14 au 18 mars 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Mâche à la vinaigrette Radis & beurre Endives & pommes		Salade de crudités  Coleslaw Chou blanc râpé 		Salade du chef  Salade verte & des d'emmental  Potage potiron & emmental  râpe 
Plat carné	Escalope de dinde sauce tomate (Origine France)	 Sausisse fumée (Origine France)	 Sauté de veau sauce chasseur (champignon, ail, tomate, oignon, estragon) (origine France)	 Poulet rôti sauce paëlla (origine France)	 Rôti de bœuf & jus (Origine France)
Plat non carné	Saumon sauce aneth (pêche durable)	 Croq veggie au fromage	Aile de raie au basilic	Filet de limande meunière (pêche durable)	 Nuggets de blé sauce fromage blanc au curry
Garnitures	Ratatouille Blé  au safran	Haricots vert  à la ciboulette Mélange 4 céréales 	Chou fleur saveur jardin (Tomate, ciboulette, échalotes) Coquillettes 	Jardinière de légumes  saveur soleil (Ail, oignon, basilic) Riz  paëlla (Sans fruit de mer et chorizo)	Courgettes  béchamel Purée de pomme de terre 
Produits laitiers		Pont l'Evêque  Camembert  Yaourt nature sucré 		Maroilles  Edam  Yaourt nature et sucre 	
Desserts	Yaourt brassé banane  Coupelle de compote de pomme  Fromage blanc nature  Viltain coulis mangue abricots	Fruit frais  (Vergers Eco-responsable) Fruit frais Fruit frais	Semoule au lait  Carré bordelais  Ile flottante	Fruit frais (Région Ultra-Périphérique) Fruit frais Fruit frais	Muffin's au chocolat Muffin's à la vanille et pépites de chocolat

Légende



Race à viande


 Produits issus de l'agriculture
biologique

 Label Rouge
Cuisiné par le chef

 Viande de Porc Français
Produits locaux

 Haute valeur environnemental
Recette développement durable (Plat
végétarien)

 Fromage AOP
Recette innovation culinaire



elior

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 21 au 25 mars 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI: Plaisir	VENREDI: Italia Mamma mia
Entrées		Céleri et dés mimolette Concombre et dés mimolette Salade verte et dés mimolette	Cœur de palmier à la vinaigrette + dés d'emmental Macédoine de légumes à la vinaigrette + dés d'emmental Potage Breton et emmental râpé (haricots blanc, oignons, crème, oignons)		 Tomate & mozzarella Mâche & olives noire
Plat carné	Escalope de poulet sauce dijonnaise (Origine France)	Merguez douce (Elaboré en France)	Rôti de veau sauce diable (oignons, concentré de tomate, ail, farine de riz, fond brun) (Origine France)	Kebab (Tortillas)	Bolognaise de bœuf (Origine France)
Plat non carné	Omelette nature	Filet de lieu noir sauce colombo (oignons, poivrons, ail, fumet de poisson, crème, farine de riz, crème, colombo) (pêche durable)	Bouchée végétarienne et sauce fromage blanc curry	Kebab au poisson (Tortillas)	Macaroni au saumon
Garnitures	Haricots verts Riz créole	Légumes couscous sans viande Boullgour	Brunoise de légumes Haricots blanc à la tomate	Pommes rissolées	Courgette al pesto Macaroni & fromage râpé
Produits laitiers	Fourme d'Ambert Gouda Yaourt nature sucré			Comté Pont l'Evêque Yaourt nature et sucre	
Desserts	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Couppelles de purée bio - Pomme banane - Pomme fraise - Pomme abricot	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Fruit frais (Vergers Eco-responsible) Fruit frais (Région Ultra-Périphérique) Fruit frais	Panna cotta à la framboise Straciatella aux copeaux de chocolat

Légende



Race à viande



Produits issus de l'agriculture biologique



Label Rouge
Cuisiné par le chef



Viande de Porc Français
Produits locaux



Haute valeur environnemental
Recette développement durable (Plat végétarien)



Fromage AOP
Recette innovation culinaire



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 28 mars au 01 avril 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade verte Concombre Carottes rapées		Cœur laitue & dés d'emmental Radis râpé & dés d'emmental Tomate basilic & dés d'emmental		Tarte au fromage Œuf dur & mayonnaise Pizza au fromage
Plat carné	Poulet rôti (Origine France)	Emincé de dinde sauce miel (Origine France)	Rôti de bœuf & jus (Origine France)	Saucisse fumée rougail (Origine France)	Rôti de veau jumbalaya (Oignons, curry, julienne de légumes, farine de riz, crème) (Origine France)
Plat non carné	Saumon sauce aurore (farine de riz, concentré de tomate, fumet de poisson, muscade, lait, crème) (pêche durable)	Semoule et émincé de pois tajine	Pané de blé fromage épinard	Steak de colin sauce rougail (Pêche durable)	Nuggets poisson (pêche durable)
Garnitures	Carottes braisées Lentilles	Petit pois à la Lyonnaise (oignon, herbes de Provence) Semoule	Haricots verts ciboulette Coudes	Compotée de tomate Riz pilaf	Poêlée de légumes Pomme lamelle vapeur
Produits laitiers		Jeune Cantal Tomme de pays Yaourt nature et sucre		Saint Nectaire Pont l'évêque Yaourt nature sucré	
Desserts	Yaourt à la vanille (commerce équitable) Yaourt nature et coulis framboise Yaourt aromatisé	Fruit frais (Vergers Eco-responsable) Fruit frais Fruit frais	Cake aux pépites chocolat Gâteau au citron Chou vanille	<u>Salade de fruit</u> Fruit frais (Région Ultra-Périphérique) 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



Haute valeur environnemental
Recette développement durable (Plat végétarien)



Fromage AOP
Recette innovation culinaire


elior

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 04 au 08 avril 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Concombre  vinaigrette Chou blanc râpé   Salade verte 		Salade de tomate Courgette râpée à la vinaigrette Mâche & betterave		Carottes râpées   et mimolette Radis râpé et mimolette Coleslaw  et mimolette
Plat carné	Cordon bleu de volaille (Origine UE)	Escalope de dinde sauce andalouse <i>(oignons, ail, tomate, herbes de Provence, poivrons, olives noire, farine de riz)</i> (Origine France)	 Sauté de veau à la crème (Origine France)	 Sauté de porc sauce vallée d'auge (Origine France) <i>(oignons, ail, champignons, crème, jus de pomme, farine de riz)</i>	 Rôti de bœuf + dosette ketchup (Origine France)
Plat non carné	Pavé de merlu sauce safran <i>(pêche durable)</i>	Colin pané + citron <i>(pêche durable)</i>	 Omelette nature 	Hoki sauce aneth <i>(pêche durable)</i>	 Bouchée de soja et tomate
Garnitures	 Potiron à la ciboulette Haricots blancs	 Carottes saveur colombo  Riz créole	Ratatouille Purée de carottes patate douce	Chou fleur saveur provençale Penne 	Mélange de légumes et haricots plats Pommes sautées
Produits laitiers		Fourme d'Ambert  Camembert  Yaourt nature sucré 		Comté  Edam  Yaourt nature et sucre 	
Desserts	Yaourt aromatisé  Yaourt nature  coulis caramel Fromage blanc nature  Viltain et topping fraise	 Fruit frais <i>(Vergers Eco-responsable)</i> Fruit frais Fruit frais	Mousse au chocolat au lait Flan à la vanille Ile flottante	Fruit frais (Région Ultra-Périphérique) Fruit frais  Fruit frais 	Quatre quart vanille  Cake ananas  Flan pâtissier

Légende



Race à viande



Produits issus de l'agriculture biologique


 Label Rouge
Cuisiné par le chef

 Viande de Porc Français
Produits locaux

 Haute valeur environnemental
Recette développement durable (Plat végétarien)

 Fromage AOP
Recette innovation culinaire



elior

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 11 au 15 avril 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Tomate à la vinaigrette Radis & beurre Cœur de laitue à la vinaigrette		Céleri râpé à la vinaigrette Salade verte Salade du chef	Coleslaw  & dés d'emmental Carottes rapées  & dés d'emmental Chou blanc râpé  & dés d'emmental	
Plat carné	 Sauté de porc au jus	Merguez douce et sauce orientale	 Sauté de veau sauce curry	 Escalope de poulet provençale	 Rôti de bœuf & sauce tomate
Plat non carné	Filet de limande meunière <i>(pêche durable)</i>	Pavé de merlu sauce 4 épices <i>(pêche durable)</i>	 Pavé du fromager	Saumon sauce citron <i>(pêche durable)</i>	Nuggets de poisson sauce fromage blanc à l'ail <i>(pêche durable)</i>
Garnitures	Courgettes AI Pesto Boullgour 	Carottes braisées   Lentilles  	Brocolis Pommes campagnardes	Jardinière de légumes Riz  au curry	Tian de légumes <i>(Tomate, courgette, pomme de terre, ail, thym)</i> Coquillette 
Produits laitiers		Pont l'Evêque   Edam  Yaourt nature et sucre 			Tomme  Saint Nectaire  Yaourt nature sucré 
Desserts	Fromage blanc nature  Viltain & Topping mangue abricot Yaourt nature  et coulis de framboise Yaourt vanille   <i>(commerce équitable)</i>	Fruit frais  Fruit frais  Fruit frais 	Flan à la vanille  Yaourt aromatisé Mousse au chocolat au lait	Coupelles de purée: - Pomme  - Pomme abricots  - Pomme fraise 	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



Haute valeur environnementale
Recette développement durable (Plat végétarien)



Fromage AOP
Recette innovation culinaire



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 18 au 22 avril 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		 Salade verte et mozzarella  Céleri rapé et mozzarella Mâche et mozzarella		 Œu au nid sur salade & dés d'emmental Salade de concombre  & dés d'emmental	
Plat carné		 Escalope de porc sauce rougail <i>(Oignon, ail, tomates, herbes provençales, curcuma)</i>	 Sauté de bœuf sauce grand-mère <i>(champignons, ail, oignons, carottes, farine de riz)</i>	Boulettes de bœuf sauce printanière (Origine France) <i>(double concentrée de tomate, oignons, herbes provençales, farine de riz, ail, jardinière de légumes)</i>	 Rôti de veau sauce blanquette
Plat non carné		Filet de colin meunière frais	Aile de raie sauce citron	 Mélange campagnard	Colin pané + citron <i>(pêche durable)</i>
Garnitures		Haricots verts Riz créole 	Bouquet de brocolis à la ciboulette Gnocchi à la tomate	Brunoise de légumes saveur soleil <i>(ail, oignon, basilic)</i> Flageolets	Epinards  à la béchamel Pommes noisettes
Produits laitiers			Mimolette Fraidou Yaourt nature et sucre 		Cantal  Fourme d'Ambert  Yaourt nature sucré 
Desserts		Coupelle de compotes - Pomme fraise  - Pomme banane  - Pomme 	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Moelleux chocolat et noisette 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



Haute valeur environnementale
Recette développement durable (Plat végétarien)



Fromage AOP
Recette innovation culinaire