






































Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 04 au 08 janvier 2021

































	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI: épiphanie	VENDREDI
Entrées	Betteraves vinaigrette  Macédoine mayonnaise  Cœur de palmier et maïs	Carottes râpées  et féta  Chou rouge  et féta  Mélange de crudités  et féta  <i>(carotte, céleri, chou blanc)</i>			Salade verte  et croustons  Coleslaw  Céleri rémoulade 
Plat carné	Cannelloni de bœuf <i>(origine France)</i>	 Escalope de porc 4 épices <i>(Oignons, crème, 4 épices, ail, farine de riz)</i>	 Sauté de bœuf sauce ancienne <i>(champignon, ail carotte, poireau, oignon, farine de riz)</i>	Boulettes d'agneau sauce diablotin <i>(tomate, ail, estragon, huile d'olive)</i>	 Rôti de veau sauce blanquette <i>(carotte, oignon, farine de riz, champignon, crème,)</i>
Plat non carné	 Chili végétarien <i>(haricots rouges, carottes, maïs, soja, sauce tomate)</i>	Pavé de merlu sauce 4 épices <i>(pêche durable)</i> <i>(Oignons, crème, 4 épices, ail, farine de riz)</i>	Aile de raie sauce crème	Steak de colin au curry <i>(pêche durable)</i>	 Nuggets de blé et ketchup
Garnitures		Carottes au colombo  Riz créole 	Emincé de poireau béchamel Penne	 Haricots verts saveur soleil Blé  et jus de légumes	Chou fleur à la provençale  Pommes rissolées
Produits laitiers			Tomme Noire Gouda Yaourt nature et sucre	Pont l'Evêque  Maroilles  Yaourt nature et sucre 	
Desserts	Coupelles de purée de fruits sans sucre - Pomme  - Pomme pêche  - Pomme banane 	Fruit annuel  Fruit annuel  Fruit annuel	Fruit annuel Fruit annuel Fruit annuel	Galette des rois	Yaourt  coulis de fraise Fromage blanc  caramel  Yaourt à la vanille 

Légende

	Race à viande		Label Rouge		Viande de Porc Français		Fromage AOP		Recette innovation culinaire
	Produits issus de l'agriculture biologique		Recette Ducasse conseil		Produits locaux		Recette développement durable (Plat végétarien)		Bleu Blanc Cœur
			Recette maison						


elior
Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 11 au 15 janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées		 Potage de légumes <i>(Pomme de terre, carottes, blanc de poireaux)</i> Salade de maïs Haricots verts et dés de mimolette	Mâche et betteraves et dés de mimolette Endives et dés de mimolette Radis rapé et dés de mimolette		Chou blanc râpé  Carottes rapées  Salade verte 
Plat carné	  Saucisse fumée <i>(porc)</i>	Escalope de dinde sauce andalouse <i>(Origine France)</i> <i>(tomate, oignon, herbe de Provence, ail, poivron, olive)</i>	 Sauté de veau sauce forestière <i>(Oignons, ail, champignons, crème, herbes de provenances, farine de riz)</i>	 Rôti de bœuf <i>(+ dose de ketchup)</i>	Cordon bleu
Plat non carné	  Omelette nature	Filet lieu noir sauce orientale <i>(pêche durable)</i> <i>(tomate, oignon, ail, légumes couscous, cumin)</i>	  Boulgour et légumes épicés <i>(lentille, salsifi, brocoli, carotte, épice colomba, oignon, ail)</i>	Filet de colin meunière frais	  Tortellinis tomates séchées et mozzarella sauce ciboulette & persil
Garnitures	Carottes et navets  à l'ancienne <i>(moutarde à l'ancienne, crème)</i> Lentilles 	Epinards béchamel  Riz pilaf 	Potiron ciboulette  Pomme vapeur	Poêlée de légumes saveur jardin <i>(Tomate, ciboulette, échalotes)</i> Semoule 	Haricots verts  Pâtes semi complètes sauce tomate et emmental rapé 
Produits laitiers	Munster  Camembert  Yaourt nature et sucre 			Jeune Cantal  Mimolette Yaourt nature et sucre 	
Desserts	Fruit annuel  Fruit annuel  Fruit annuel 	Mousse au chocolat au lait Flan nappé au caramel Yaourt aromatisé	Fruit annuel Fruit annuel Fruit annuel	Fruit annuel  Fruit annuel  Fruit annuel	Muffin au chocolat Muffin vanille et pépites de chocolat

Légende


Race à viande



Produits issus de l'agriculture biologique


 Label Rouge
 Recette Ducasse conseil
 Recette maison

 Viande de Porc Français
 Produits locaux

 Fromage AOP
 Recette développement durable (Plat végétarien)






































 Recette innovation culinaire
 Bleu Blanc Cœur



elior

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 18 au 22 janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Coleslaw  et féta  Chou rouge rapé  et féta  Céleri  rémoulade et féta 			Carottes râpées  Salade du chef  Endives vinaigrette	Potage Oriental  <i>(Carottes, courgette, navet, céleri, pois chiche, poivrons rouge et vert, cumin, crème)</i> Chou blanc rapé  Salade verte  et croutons
Plat carné	 Escalope de porc sauce provençale	Boulettes d'agneau sauce olives	 Sauté de bœuf sauce basilic	 Aile de poulet rôti	 Rôti de veau à la tomate
Plat non carné	Pavé de merlu sauce lombarde <i>(pêche durable)</i> <i>(Tomate, ail, ciboulette, crème, oignons, épice paella, farine de riz)</i>	 Riz méli mélo du potager  <i>(oignons, tomates, fenouil, petit pois, haricots blanc, basilic)</i>	 Pavé de blé fromage épinards	Saumon sauce hongroise <i>(pêche durable)</i> <i>(oignons, ail, champignons, crème, tomate, paprika)</i>	Colin pané <i>(pêche durable)</i>
Garnitures	 Piperade Blé au safran	 Carottes saveur midi <i>(ail, oignon, basilic)</i> Flageolets	Rôstis de légumes Semoule	 Blette milanaise <i>(tomate et emmental rapé)</i> Macaroni et emmental rapé	Purée patate douce et carottes Pommes sautées
Produits laitiers		Saint Nectaire  Edam  Yaourt nature et sucre 	Brie Saint Paulin Yaourt nature et sucre 		
Desserts	Yaourt nature  et topping fraise  Yaourt aromatisé  Fromage blanc nature  et sucre	Fruit annuel  Fruit annuel  Fruit annuel 	Fruit annuel Fruit annuel Fruit annuel	Gâteau amande chocolat blanc & marron  Cake aux pommes  Chou à la vanille	Coupelles de purée de fruits sans sucre: - Pomme abricot  - Pomme fraise  - Pomme 

Légende

































	Race à viande		Label Rouge		Viande de Porc Français		Fromage AOP		Recette innovation culinaire
	Produits issus de l'agriculture biologique		Recette Ducasse conseil		Recette maison		Recette développement durable (Plat végétarien)		Bleu Blanc Cœur



elior

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 25 au 29 janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Chou blanc râpé  à la vinaigrette Endives & pommes Salade verte 		Radis râpé & dés d'emmental Mâche & dés d'emmental Trio de crudité & dés d'emmental <i>(Carotte orange et jaune, navet)</i>		Paté de foie & cornichons  Crème au saumon fumé Roulade de volaille & cornichons
Plat carné	Merguez douce	 Escalope de porc sauce hongroise <i>(Oignons, ail, champignons, farine de riz, paprika, crème, tomate)</i>	Navarin d'agneau <i>(origine France)</i> <i>(Oignons, ail, farine de riz, herbes de provence, carottes, navets, tomate)</i>	 Rôti de veau sauce échalote	Cordon bleu
Plat non carné	Filet de lieu noir sauce normande <u>(pêche durable)</u> <i>(Champignon, farine de riz, ail, oignons, crème)</i>	  Omelette nature	 Mélange Campagnard <i>(pomme de terre, lentilles, crème, ciboulette, muscade)</i> 	Nuggets de poisson <u>(pêche durable)</u>	Hoki sauce armoricaine <u>(pêche durable)</u> <i>(Oignons, farine de riz, estragon, ail, sauce armoricaine, tomate, crème)</i>
Garnitures	Légumes couscous sans viande <i>(Carottes, courgette, navet, céleri, pois chiche, poivrons rouge et vert)</i>  Semoule 	Petit pois lyonnaise <i>(oignon, herbes de Provence)</i> Riz pilaf 	Mélange crécy  <i>(carottes, pomme de terre, béchamel, crème, ciboulette, cumin)</i> Haricots blanc à la tomate	Purée de pomme de terre, carotte, céleri Boulgour 	 Epinards béchamel Tortis et emmental râpé 
Produits laitiers		Comté  Bleu  Yaourt nature & sucre 		Pont l'Evêque   Tomme blanche Yaourt nature et sucre 	
Desserts	Yaourt  et topping caramel Fromage blanc Viltain  et coulis framboise Yaourt brassé banane 	Fruit annuel  Fruit annuel  Fruit annuel	Gâteau pomme framboise  Moelleux caramel  Beignet au chocolat	Fruit annuel  Fruit annuel  Fruit annuel 	Fruit annuel Fruit annuel Fruit annuel

Légende


Race à viande



Produits issus de l'agriculture biologique


 Label Rouge
 Recette Ducasse conseil
 Recette maison

 Viande de Porc Français
 Produits locaux

 Fromage AOP
 Recette développement durable (Plat végétarien)

































 Recette innovation culinaire
 Bleu Blanc Cœur



elior 

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 01 au 05 février 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Salade verte  & lardon Salade du chef  <i>(salade, jambon de dinde, emmental, croustons et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne)</i> Pomelos & sucre		Carottes  râpées et féta  Céleri  rémoulade et féta  Chou rouge  & féta 	Potage poireau pomme de terre  et emmental râpé Betterave  & dés d'emmental Cœur de palmier & maïs et dés d'emmental
Plat carné	Sauté de dinde sauce civet <i>(origine France)</i> (Champignon, ail, farine de riz, oignons, carottes)	Boulettes d'agneau sauce pruneaux	 Sauté de bœuf sauce basquaise	 Escalope de porc sauce curry	 Rôti de veau au jus
Plat non carné	Colin à la Brésilienne	Saumon sauce safranée <i>(pêche durable)</i>	 Pavé du fromager	 Tortellini tricolore ricotta et épinards sauce crème à l'ail	Merlu pané <i>(pêche durable)</i>
Garnitures	Poêlée de légumes saveur jardin <i>(Tomate, ciboulette, échalotes)</i> Riz créole 	 Haricots verts ciboulette Boulgour 	Brocolis Gnocchi & sauce tomate	Mélange du sud  <i>(courgette, tomate, béchamel, crème, muscade, ail, basilic)</i>  Purée de pomme de terre	Carottes  saveur soleil <i>(ail, oignon, basilic)</i> Lentilles  
Produits laitiers	Jeune Cantal  Maroilles  Yaourt nature & sucre 		Montboissier Camembert Yaourt nature sucré 		
Desserts	Fruit annuel  Fruit annuel  Fruit annuel	Crème dessert caramel Flan au chocolat Liégeois à la vanille	Fruit annuel Fruit annuel Fruit annuel	Crêpe moëlleuse nature - Confiture de fraise - Coulis de caramel	Fruit annuel  Fruit annuel  Fruit annuel 

Légende



Race à viande
Produits issus de l'agriculture biologique



Label Rouge
Recette Ducasse conseil
Recette maison



Viande de Porc Français
Produits locaux



Fromage AOP
Recette développement durable (Plat végétarien)









































Recette innovation culinaire
Bleu Blanc Cœur



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 08 au 12 février 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Macédoine mayonnaise  Salade de maïs  Salade de haricots verts 			Carottes râpées  et dés d'emmental Chou rouge et blanc  et dés d'emmental Céleri rapé  et dés d'emmental	Salade Chinoise  <i>(chou blanc, carotte, soja, sauce soja)</i> Nems de légumes
Plat carné	Escalope de dinde à la provençale <i>(origine France)</i>	 Jambon blanc	 Rôti de boeuf & jus	Boulette d'agneau sauce lentilles corail <i>(lentilles, oignons, farine de riz, crème, tomate, ail, jus de citron, huile de tournesol)</i>	 Sauté de porc sauce chinoise <i>(julienne de légumes, soja, thym, oignons)</i>
Plat non carné	 Omelette 	 Pavé de merlu sauce colombo <i>(pêche durable)</i>	Colin poêlé	Saumon sauce aneth (pêche durable)	 Filet de poisson frais sauce aigre douce <i>(pêche durable)</i> <i>(aigre doux, ail, crème, farine, sel, oignons, raisin de corinthe, fumet de poisson)</i>
Garnitures	 Potiron à la béchamel Pomme vapeur à l'ail	 Chou fleur provençal Blé et jus de légumes 	Haricots beurre ciboulette Flageolet	Epinards à la béchamel  Semoule 	Poêlée asiatique <i>(julienne de légumes, soja, pousse de bambou, champignon noir, sauce soja)</i> Riz pilaf 
Produits laitiers		Edam  St Nectaire  Yaourt nature sucré 	Munster  Brie  Yaourt nature & sucre 		
Desserts	Yaourt aromatisé vanille  Yaourt nature  et topping caramel  Fromage blanc  et coulis de fraise	Fruit annuel  Fruit annuel  Fruit annuel 	Fruit annuel Fruit annuel Fruit annuel	Gâteau ananas caramel  Moëlleux myrtilles citron  Flan pâtissier	Salade d'ananas & noix de coco rapée  Fromage blanc Viltain  coulis de mangue, nougat chinois

Légende



Race à viande



Produits issus de l'agriculture biologique



Label Rouge
Recette Ducasse conseil
Recette maison



Viande de Porc Français
Produits locaux



Fromage AOP
Recette développement durable (Plat végétarien)



Recette innovation culinaire
Bleu Blanc Cœur