

















## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 4 au 8 septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Tomate et mimolette Concombre et mimolette		Pastèque Melon charentais		Pâté de campagne et cornichon Œufs durs BIO mayonnaise 
Plat viande ou poisson	Chicken wings 	Sauté de boeuf sauce normande (Origine France) 	Emincé de dinde sauce lyonnaise (Origine France) 	Pizza volaille champignons (U)	Escalope de veau haché à la dijonnaise (Origine France)
Plat végétarien	Nuggets de blé (U) 	Blé BIO façon houmous 	Riz à l'indienne 	Pizza aux fromages (U) 	Flan végétarien légumes origan 
Garnitures	Pommes de terre rissolées	Ratatouille Blé BIO 	Carottes BIO saveur midi Riz BIO créole 	Salade verte	Légumes couscous Coquillettes BIO semi complètes et emmental râpé 
Produits laitiers		Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé		Fraidou Petit moulé nature	
Desserts	Cake praline rose Beignet aux pommes (U) 	Fruit de saison Fruit de saison	Semoule au lait à la vanille Liégeois au chocolat 	Purée de pommes BIO Coupelle compote pomme banane BIO 	Banane RUP Fruit de saison

Produits frais 1G

Produits surgelés 3G

Produits en boîte ou 5G

Crudités 4G

(U) : Produit industriel

 Innovation culinaire	 Cuisiné par le chef Elior	 Plat végétarien	 Produit local	 Haute valeur environnementale	 Viande racée
 Produit bio et local	 Produit bio	 Poisson MSC	 Label Rouge	 Bleu Blanc Cœur	 AOP



## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 11 au 15 septembre 2023



La savoureuse bienvenue du Chef

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Melon jaune Pastèque		Carottes râpées BIO (légumerie) et Dés de mimolette Chou rouge râpé et dés de mimolette	Tomate et mozzarella	Concombre et dés d'emmental Salade du chef BIO
Plat viande ou poisson	Macaronis BIO bolognaise et Emmental râpé (Egréné BIO origine France)	Hoki pané (U)	Sauté de veau sauce basilic (Origine France)	Cheeseburger (U)	Nuggets de dinde (U) et ketchup
Plat végétarien	Macaronis BIO méditerranéenne et Emmental râpé	Pané de blé (U)	Omelette aux fines herbes BIO	Pané mozzarella (U)	Nuggets de blé (U) et ketchup
Garnitures		Epinard à la béchamel Riz créole BIO	Purée de chou fleur & pomme de terre	Pommes campagnardes (U)	Poêlée de légumes Lentilles BIO
Produits laitiers	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Saint Nectaire AOP Pont l'Evêque AOP			Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé
Desserts		Fruit de saison Pomme HVE	Quatre quart Muffin vanille pépites de chocolat (U)	Mousse au chocolat au lait Fruit de saison	

Produits frais 1G

Produits surgelés 3G

Produits en boîte ou 5G

Crudités 4G

(U) : Produit industriel

 Innovation culinaire	 Cuisiné par le chef Elior	 Plat végétarien	 Produit local	 Label Rouge	 Haute valeur environnementale	 Viande racée
 Produit bio et local	 Produit bio	 Poisson MSC	 Label Rouge	 Bleu Blanc Cœur	 AOP	



### Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 18 au 22 septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade verte BIO Tomate BIO		Taboulé BIO Salade de pois chiche orientale	Coleslaw BIO (légumerie) Chou rouge râpé	
Plat viande ou poisson	Colin meunière (U)	Cordon bleu (U) (Origine France)	Filet de lieu noir FRAIS sauce curry	Rôti de porc sauce rougail (Origine France)	Sauté de bœuf sauce bobotie (Origine France)
Plat végétarien	Omelette au fromage BIO	Pané mozzarella (U)	Œufs brouillés (U)	Cappelletti tomate basilic (U)	Bouchée pistou (U) sauce froide échalote
Garnitures	Haricots verts Blé BIO	Petit pois saveur jardin Riz BIO	Courgettes BIO à la provençale Pommes de terre rissolées	Ratatouille Coquillettes BIO	Purée de pommes de terre et carottes BIO
Produits laitiers		Fromage fondu président Fraidou	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé		Pont l'Evêque AOP Bûchette mi chèvre
Desserts	Moelleux cacao Fruit de saison	Fruit de saison Poire HVE		Purée pomme cannelle BIO Coupelle compote de pommes BIO	Fruit de saison Fruit de saison

Produits frais 1G

Produits surgelés 3G

Produits en boîte ou 5G

Crudités 4G

(U) : Produit industriel

 Innovation culinaire	 Cuisiné par le chef Elior	 Plat végétarien	 Produit local	 Label Rouge	 Haute valeur environnementale	 Viande racée
 Produit bio et local	 Produit bio	 Poisson MSC	 Label Rouge	 Bleu Blanc Cœur	 AOP	



### Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 25 au 29 septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis et beurre Pomelos BIO et sucre		Carottes BIO et ciboulette Champignons émincés au fromage blanc et ciboulette	Crêpe au fromage (U) Crêpe aux champignons (U)	Salade verte BIO et mimolette Concombre et mimolette
Plat viande ou poisson	Couscous merguez	Filet de limande meunière (U)	Gigot d'agneau au jus (Origine France)	Escalope de porc sauce olive (Origine France)	Escalope de veau hachée sauce basquaise (Origine France)
Plat végétarien	Semoule façon couscous 	Farfalles à l'italienne 	Boulettes de soja (U) à la tomate	Pavé de mozzarella (U) et sauce froide à l'échalote	Œufs brouillés à la tomate
Garnitures		Mélange de légumes et haricots plats Farfalles	Haricots verts Riz BIO créole	Carottes BIO braisées Pommes lamelles vapeurs	Purée pdt céleri
Produits laitiers	Yaourt nature & sucre Yaourt aromatisé	Cantal AOP Fourme d'Ambert AOP			
Desserts		Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait Crème dessert vanille	Banane RUP Pommes HVE	Beignet framboise (U) Beignet chocolat (U)

Produits frais 1G

Produits surgelés 3G

Produits en boîte ou 5G

Crudités 4G

(U) : Produit industriel
































Innovation culinaire	Cuisiné par le chef Elior	Plat végétarien	Produit local	Haute valeur environnementale	Viande racée
Produit bio et local	Produit bio	Poisson MSC	Label Rouge	Bleu Blanc Cœur	AOP



## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 2 au 6 octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Potage freuseuse (navets) & emmental râpé 	Radis & beurre Chou blanc BIO (légumerie)  	Céleri rémoulade Carottes BIO râpées (légumerie)  	
Plat viande ou poisson	Sauté de porc sauce curry (origine France) 	Filet de poisson frais sauce citron 	Poulet rôti (origine France) 	Viande pour hachis (égréné de boeuf BIO origine France) 	Rôti de veau sauce charcutière (origine France)
Plat végétarien	Boulette de soja à la tomate (U) 	Pavé de blé fromage et épinards (U) 	Nuggets de blé (U) 	Boulgour à l'italienne  	Gratin campagnard  
Garnitures	Jardinière de légumes Macaroni BIO 1/2 complètes et emmental râpé 	Petit pois saveur soleil Riz créole BIO 	Carottes BIO à l'ail Lentilles BIO  	Salade verte BIO   Purée de pomme de terre et emmental râpé	Epinards béchamel BIO Pommes campagnardes 
Produits laitiers	Bleu d'Auvergne AOP Jeune Cantal AOP  				Fromage frais aux fruits  Fromage frais sucré 
Desserts	Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux fromage blanc vanille Flan pâtissier (U) 	Crème dessert au chocolat Crème dessert au caramel	Purée de pommes BIO verveine   Coupelle compote de pomme BIO 	Fruit de saison Fruit de saison

Produits frais 1G

Produits surgelés 3G

Produits en boîte ou 5G

Crudités 4G

(U) : Produit industriel

 Innovation culinaire	 Cuisiné par le chef Elior	 Plat végétarien	 Produit local	 Haute valeur environnementale	 Viande racée
 Produit bio et local	 Produit bio	 Poisson MSC	 Label Rouge	 Bleu Blanc Cœur	 AOP



elior

Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 9 au 13 octobre 2023

Le marathon des saveurs

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Asie</b>	<b>Europe</b>	<b>Afrique</b>	<b>Océanie</b>	<b>Amerique</b>
<b>Entrées</b>			Salade verte et raisin secs et dés d'emmental	Carottes râpées BIO (Légumerie) sauce antilles (Huile de colza, jus de pamplemousse, ananas et moutarde)	
<b>Plat viande ou poisson</b>	Nems au poulet (U)	Sauté de dinde sauce franchard	Couscous de poisson	Pavé de merlu sauce vierge (tomate, huile d'olive et tournesol, ciboulette, basilic, citron, ail, échalotes)	Hot dog (saucisse de Francfort)
<b>Plat végétarien</b>	Nems aux légumes (U)	Emmincé de pois franchard (ail, champignons, estragon, persil, petits légumes, ciboulette)	Couscous végétarien	Coquillettes haricots blancs paprika (poivrons, carottes, paprika, moutarde à l'ancienne, sauge, lait de coco)	Hot dog végétarien (Stick végétarien (U))
<b>Garnitures</b>	Poêlée de légumes asiatiques (champignons, germes de soja, petits légumes, pousse de bambou et sauce soja) Riz pilaf	Mélange de légumes danois (carottes, chou vert, poireaux, bouillon de légumes et moutarde à l'ancienne) Pommes de terre lamelles vapeurs		Purée de carottes et patate douce	Salade verte BIO
<b>Produits laitiers</b>	Fromage blanc BIO (seau)	Pont l'Evêque AOP			Cheddar
<b>Desserts</b>	Ananas et coco râpée	Fruit de saison BIO	Purée de pommes BIO cannelle	Crème onctueuse coulis de mangue	Beignet au chocolat (U)

Produits frais 1G  
Produits surgelés 3G  
Produits en boîte ou 5G  
Crudités 4G  
(U) : Produit industriel

Innovation culinaire	Cuisiné par le chef Elior	Plat végétarien	Produit local	Label Rouge	Haute valeur environnementale	Viande racée
Produit bio et local	Produit bio	Poisson MSC	Label Rouge	Bleu Blanc Cœur	AOP	


**Menu 4 composantes Collèges CD 92**

Semaine : 16 au 20 octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Mâches et betteraves Radis râpé	Chou blanc (légumerie) BIO et emmental Endives aux pommes + emmental	Céleri rémoulade et mimolette Carottes râpées BIO + mimolette	Potage potimaton BIO et emmental râpé
Plat viande ou poisson	Chicken wings (Origine France)	Sauté de porc sauce normande (Origine France)	Sauté de veau sauce marengo (Origine France)	Pizza volaille champignons	Filet de colin meunière frais
Plat végétarien	Omelette nature BIO	Boullgour aux légumes haricots blanc colombo	Boulette pistou (U) et sauce froide à l'échalote	Pizza au fromage fraîche	Pommes de terre et pôtée émincé champêtre
Garnitures	Chou fleur soleil Riz créole BIO	Poêlée de légumes Papillons BIO et emmental râpé	Petits pois lyonnaise Boullgour BIO	Haricots beurre à la tomate Blé BIO et jus de légumes	Epinards bechamel Pomme de terre vapeur BIO
Produits laitiers	Fourme d'Ambert AOP Comté AOP				
Desserts	Pomme HVE Fruit de saison	Crème dessert vanille Crème dessert au chocolat	Cake poire caramel Muffin vanille pépites de chocolat (U)	Purée de pommes framboise Coupelle compote de pommes	Fruit de saison Fruit de saison

Produits frais 1G

Produits surgelés 3G

Produits en boîte ou 5G

Crudités 4G

(U) : Produit industriel

Innovation culinaire	Cuisiné par le chef Elior	Plat végétarien	Produit local	Haute valeur environnementale	Viande racée
Produit bio et local	Produit bio	Poisson MSC	Label Rouge	Bleu Blanc Cœur	AOP