



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 6 au 10 janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves Maïs		Potage crécy (carottes BIO) et emmental râpé		Céleri râpé BIO et dés de mimolette Carottes râpées BIO (Légumerie) et dés de mimolette
Plat viande ou poisson	Lasagnes au saumon (U)	Sauté de porc LR au curry (origine France)	Pizza au fromage (U)	Rôti de veau LR sauce forestière (origine France)	Filet de colin meunière frais (U)
Plat végétarien	Raviolis aux légumes (U)	Omelette nature BIO (U)		Pavé de merlu huile parfumée gingembre	Croque veggie fromage (U)
Garnitures		Petits pois BIO lyonnaise Riz créole	Salade verte BIO	Haricots beurre à la tomate Boulgour BIO	Epinards hachés BIO béchamel Gnocchetti Sardi BIO
Produits laitiers		Fourme d'Ambert AOP Cantal AOP		Yaourt BIO (seau) et coulis de myrtilles maison Yaourt BIO nature (seau) et sucre	
Desserts	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison Fruit de saison	Galette des rois (U)	Purée de pommes BIO Compote pomme abricots

Produits frais

Produits surgelés

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 : 13 au 17 janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				Potage aux 3 légumes et pois cassés et emmental râpé	Radis râpés Chou rouge râpé BIO (légumerie)
Plat viande ou poisson	Filet de hoki pané (U)	Semoule BIO à l'andalouse	Rôti de boeuf au basilic (origine France)	Rôti de porc LR sauce basquaise (origine France)	Coquillettes bolognaise (boeuf BIO) + emmental râpé (Origine France)
Plat végétarien	Riz et œufs brouillés à l'espagnol		Omelette BIO	Filet de limande meunière (U)	Tortelloni pomodoro mozzarella BIO ail et échalotes (U) + emmental râpé
Garnitures	Haricots verts BIO Riz pilaf		Purée de chou fleur et pommes de terre	Carottes BIO braisées Lentilles BIO cuisinées	
Produits laitiers	Saint nectaire AOP Pont l'Evêque AOP	Yaourt BIO (seau) à la fraise Yaourt BIO (seau) nature et sucre	Camembert Brie		
Desserts	Flan nappé caramel Flan chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Purée de pommes BIO et vanille Compote de pommes	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Cake pralin Muffin vanille pépites de chocolat

- 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 : 20 au 24 janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Pomelos BIO et sucre Salade verte BIO		Potage parmentier et emmental râpé	Salade du chef BIO Salade verte BIO et dés d'emmental	
Plat viande ou poisson	Pavé de merlu huile d'olive citron	Sauté de bœuf à la dijonnaise <i>(origine France)</i>	Poulet rôti	Riz façon new Dehli	Escalope de veau hachée sauce charcutière <i>(origine France)</i>
Plat végétarien	Spirales BIO à l'italienne	Calamars à la romaine (U) + citron	Mélange de légumes haricots plats Pommes lamelles vapeurs		Pané de blé fromage épinards (U)
Garnitures	Petits pois BIO saveur soleil Spirales BIO	Epinards hachés BIO à la crème Blé BIO et jus de légumes	Mélange de légumes haricots plats Pommes lamelles vapeurs		Chou romanesco Pommes rissolées
Produits laitiers	Yaourt des bas vignon aux fruits Yaourt nature BIO et sucre	Tomme blanche Carré de l'Est			Pont l'Evêque AOP Bleu d'auvergne AOP
Desserts		Cake ananas caramel Beignet aux pommes (U)	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Purée de pommes myrtilles 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



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 27 au 31 janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Potage de légumes BIO et emmental râpé 			
Plat viande ou poisson	Colin mariné au thym (U) 	Sauté de porc LR au curry (origine France) 	Rôti de veau et jus (origine France) 	Boulgour BIO façon couscous 	Nems au poulet 
Plat végétarien	Omelette BIO (U) 	Pané mozzarella (U) 	Pavé de merlu huile parfumée gingembre 		Nems aux légumes 
Garnitures	Carottes BIO au cumin (légumes)  Semoule BIO et jus de légumes 	Purée de pommes de terre	Choux-fleur béchamel cheddar  Papillons BIO 		Riz pilaf cantonnais (sans viande) 
Produits laitiers	Fraidou Petit moulé nature		Fromage frais nature sucré Fromage frais BIO aux fruits 	Cantal AOP  Saint nectaire AOP 	Yaourt nature (seau) BIO, Ananas BIO et noix de coco râpée 
Desserts	Fruit de saison Fruit de saison	Purée de pommes fraise  Compote pommes bananes 	Moëlleux pommes cannelle Flan pâtissier (U) 	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 	

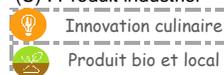
Produits frais 1G

Produits surgelés 3G

Produits en boîte ou 5G

Crudités 4G

(U) : Produit industriel





Menu 4 composantes Collèges CD 92



maine : 3 au 7 février 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade verte BIO Pomelos BIO et sucre		Chou rouge BIO (légumerie) et cube d'emmental Céleri BIO rémoulade et cube d'emmental	Potage breton + emmental râpé	
Plat viande ou poisson	Cordon bleu (U)	Filet de lieu noir frais sauce citron	Gigot d'agneau et sauce navarin (origine France)	Escalope de poulet sauce bobotie (origine France)	
Plat végétarien	Tortellini ricotta spinacy (U) base tomate + emmental râpé	Riz haricot rouge petit pois	Bouchée de blé sauce enrobante à l'ail	Colin gratiné fromage (U)	Crozets sauce fromagère
Garnitures	Potiron ciboulette BIO Macaroni 1/2 complète BIO + emmental râpé	Petits pois BIO à la paysanne Riz pilaf	Epinards hachés béchamel Lamelles de pommes de terre vapeurs	Haricots verts BIO à l'ail Semoule BIO sauce tomate	
Produits laitiers		Cantal AOP Tomme BIO			Yaourt fraise (seau) BIO de la ferme de Sigy Yaourt nature BIO (seau) et sucre
Desserts	Crêpe moelleuse sucré (U) Crêpe moelleuse (U) et confiture de fraises	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Purée de pommes cannelle Compote de pommes	Fruit de saison Fruit de saison	Cake aux myrtille Beignet framboise (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			Bleu Blanc Cœur	AOP



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 10 au 14 février 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			Pâté de campagne et cornichons Rillettes de thon	Carottes râpées BIO (légumerie) et dés d'emmental Feuille de batavia et dés d'emmental	Potage pommes de terre et chou vert
Plat viande ou poisson	Brandade polenta pommes de terre	Sauté de boeuf au curry (origine France)	Penne bolognaise et emmental râpé (bœuf haché bio) (origine France)	Rôti de porc LR aux olives (origine France)	Pizza au fromage (U)
Plat végétarien	Croq veggie tomate (U)	Omelette BIO (U)	Nuggets de poisson (U) + ketchup	Curry de pois chiches et semoule BIO	
Garnitures	Carottes braisées BIO Lentilles BIO cuisinées	Printanière de légumes BIO Purée de pommes de terre HVE (légumerie)	Emincé de poireaux béchamel Penne et emmental râpé	Ratatouille Semoule BIO	Salade verte BIO
Produits laitiers	Pont l'Evêque AOP Saint paulin BIO	Yaourt brassé BIO banane Yaourt nature BIO et sucre			Fromage frais sucré Fromage frais BIO aux fruits
Desserts	Purée de pommes romarin BIO Compote de pommes	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Salade de fruits	Clafouti aux poires Flan pâtissier (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