























**elior**
**Menu 4 composantes Collèges CD 92**

Semaine : 01 au 05 mars 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Macédoine de légumes mayonnaise Haricots verts vinaigrette Betteraves vinaigrette 	 Salade verte Tomate à la vinaigrette Céleri à la rémoulade 		 Carottes râpées et féta  Chou rouge et féta Courgettes râpées et féta	
Plat carné	 Cannelonis bœuf (Origine France)	 Sauté de porc au colombo	 Sauté de bœuf à la tomate	Cordon bleu de volaille	 Rôti de veau aux herbes
Plat non carné	 Chili végétarien	Beignet de calamar	  Omelette nature	Filet de poisson frais sauce curry <i>(pêche durable)</i>	Nuggets de poisson <i>(pêche durable)</i>
Garnitures		  Carottes braisées  Riz créole	Haricots beurre à la provençale Pomme rissolées	Epinards à la béchamel Semoule et jus de légumes 	Brocolis saveur jardin (Tomate, ciboulette, échalotes) Purée de pomme de terre 
Produits laitiers			St Paulin Emmental Yaourt nature et sucre 		Munster Jeune Cantal Yaourt nature sucré 
Desserts	Pêche au sirop et topping fraise Cocktail fruits au sirop et topping caramel Coupelle de purée de pommes 	Flan à la vanille Yaourt aromatisé Mousse au chocolat au lait	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Cake au chocolat Moëlleux aux abricots Beignet au chocolat	 Fruit frais (Vergers Eco-responsible) 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 environnemental  
 Recette innovation culinaire



elior 

## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 08 au 12 mars 2021

























	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de crudités  Céleri râpé  Chou blanc râpé 		Mâche à la vinaigrette Salade verte Endives & pommes		Salade du chef  Radis & beurre Salade coleslaw 
Plat carné	 Saucisse fumée	Boulette d'agneau sauce tomate	 Sauté de veau sauce chasseur <i>(champignon, ail, tomate, oignon, estragon)</i>	 Poulet rôti	 Rôti de bœuf & jus
Plat non carné	Saumon sauce aneth <i>(pêche durable)</i>	 Boullgour  façon couscous	Aile de raie au basilic	 Nuggets de blé sauce fromage blanc au curry	Merlu pané <i>(pêche durable)</i>
Garnitures	 Haricots vert à la ciboulette Semoule et jus de légumes 	Ratatouille Pomme lamelle vapeur	Chou fleur saveur jardin <i>(Tomate, ciboulette, échalotes)</i> Gnocchi sauce tomate	Jardinière de légumes saveur soleil <i>(Ail, oignon, basilic)</i> Riz pilaf 	Courgette béchamel  Farfalles  et emmental rapé
Produits laitiers		Pont l'Evêque  Camembert  Yaourt nature sucré 		Maroilles  Edam Yaourt nature et sucre 	
Desserts	 Yaourt brassé banane Yaourt nature  confiture de fraise Fromage blanc nature  Viltain coulis mangue abricots	 Fruit frais <i>(Vergers Eco-responsable)</i> Fruit frais Fruit frais	Semoule au lait  Carré bordelais  Ile flottante	Fruit frais <i>(Région Ultra-Périphérique)</i> Fruit frais Fruit frais	Muffin's au chocolat Muffin's à la vanille et pépites de chocolat

### Légende

 Race à viande	 Label Rouge	 Viande de Porc Français	 Haute valeur environnemental	 Fromage AOP
 Produits issus de l'agriculture biologique	 Cuisiné par le chef	 Produits locaux	 Recette développement durable (Plat végétarien)	 Recette innovation culinaire


**elior**
**Menu 4 composantes Collèges CD 92**

Semaine : 15 au 19 mars 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		 Céleri et dés mimolette Concombre et dés mimolette Salade verte et dés mimolette 	Carottes râpées Chou rouge Coleslaw		Tarte au fromage Salade des Alpes <i>(pomme de terre, Mayonnaise, fromage blanc, moutarde à l'ancienne, miel, mimolette)</i> Crêpe au fromage
Plat carné	 Escalope de poulet sauce milanaise <i>(Champignon, tomate, oignon, ail, herbes de Provence)</i>	Merguez douce	 Rôti de veau façon blanquette <i>(carottes, oignons, champignons, crème)</i>	Kebab <i>(Tortillas)</i>	 Jambon blanc
Plat non carné	Filet de lieu noir sauce hongroise <i>(pêche durable)</i> <i>(oignon, ail, champignons, paprika, crème, tomate)</i>	  Omelette nature et emmental rapé	 Bouchée végétarienne et sauce fromage blanc curry	Kebab au poisson <i>(Tortillas)</i>	Filet de hoki sauce cubaine <i>(pêche durable)</i> <i>(Oignon, crème, curry, tomate, fumet de poisson, paprika, cumin)</i>
Garnitures	Haricots verts Riz créole 	  Carottes braisées Boulgour 	Brunoise de légumes Haricots blanc à la tomate	Pommes rissolées	 Chou fleur saveur provençale Coquillettes et emmental rapé 
Produits laitiers	Fourme d'Ambert  Gouda Yaourt nature sucré 			Comté  Pavé demi sel Yaourt nature et sucre 	Comté Pavé demi sel Yaourt nature et sucre
Desserts	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Coupelles de purée <b>bio</b> - Pomme banane  - Pomme fraise  - Pomme abricot 	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Moëlleux cacao  Moëlleux coco mandarine  Flan pâtissier	 Fruit frais <i>(Vergers Eco-responsible)</i> Fruit de saison <i>(Région Ultra-Périphérique)</i> Fruit de saison

**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 : 22 au 26 mars 2021

Le savais-tu ?

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrées	Salade verte  Concombre  Carottes rapées		Cœur laitue à la vinaigrette Radis & beurre Tomate & mozzarella	En hommage à la comtesse du Barry qui, réputée pour avoir la peau très blanche et voluptueuse, était la dernière favorite du roi Louis XV		Crème Dubarry  (+ emmental râpé) Pizza au fromage
Plat carné	Sausisse fumée	 Emincé de dinde façon tajine <i>(Oignon, épices paëlla, cannelle, cumin, tomate, ail, raisin, pruneaux)</i>	 Rôti de bœuf & jus	 Rôti de veau marenco <i>(Tomate, oignons, champignon, ail)</i>	Boulette d'agneau navarin <i>(Tomate, oignon, ail, herbes de Provence, carotte, navet)</i>	
Plat non carné	 Croq veggie fromage	Saumon à l'orientale <i>(pêche durable)</i> <i>(Tomate, Fumet de poisson, oignons, ail, légumes couscous, cumin)</i>	 Mélange campagnard	Nuggets poisson <i>(pêche durable)</i>	Filet de lieu noir sauce bouillabaisse <i>(pêche durable)</i> <i>(Soupe de poissons, tomate concassées, huile d'olive, ail, épice paella safran)</i>	
Garnitures	 Petit pois à la Lyonnaise <i>(oignon, herbes de Provence)</i> Lentilles 	Légumes couscous <i>(sans viande)</i> Semoule 	Blette à la milanaise <i>(tomate, béchamel, emmental rapé)</i> Coudes	Haricots verts saveur ciboulette Pommes vapeur lamelle	Poêlée de légumes Riz pilaf 	
Produits laitiers		Jeune Cantal  Cotentin Yaourt nature et sucre 		  St Paulin Pont l'évêque Yaourt nature sucre 	Le terme pilaf vient du turc pilav, venant lui-même du perse polow, Le terme actuel a été influencé par le grec pilafi, En raison de la diffusion mondiale du plat, le terme a dérivé en ploov, polouv, pilav, pilaw ...	
Desserts	 Yaourt à la vanille <i>(commerce équitable)</i> Yaourt nature  et coulis framboise  Yaourt aromatisé 	 Fruit frais <i>(Vergers Eco-responsible)</i> Fruit frais Fruit frais	Liégeois au chocolat Flan au caramel Mousse au chocolat au lait	Fruit frais <i>(Région Ultra-Périphérique)</i> Fruit frais Fruit frais	Poire au sirop et copeaux de chocolat Chou melba	

### 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 : 29 mars au 02 avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	Concombre vinaigrette Chou blanc râpé  Salade verte 		Salade de tomate Courgette râpée à la vinaigrette Coleslaw	Carottes râpées et mimolette  Céleri râpé et féta  Salade de mâche & betterave et féta 	
Plat carné	Cordon bleu de volaille	Escalope de dinde sauce aux olives	 Sauté de bœuf à la crème	 Sauté de porc sauce charcutière	 Rôti de veau sauce curry
Plat non carné	 Omelette nature 	Pavé de merlu sauce basilic <i>(pêche durable)</i>	 Bouchée de soja et tomate	Hoki sauce safranée <i>(pêche durable)</i>	Colin pané <i>(pêche durable)</i>
Garnitures	 Potiron à la ciboulette Haricots blancs	 Carottes saveur colombo  Riz créole	Ratatouille Potatoes	Chou fleur à la ciboulette Boulgour 	Mélange de légumes et haricots plats Purée de pomme de terre 
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	Quart quart  Cake miel orange  Flan pâtissier	Fruit frais <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

 Haute valeur environnemental  
 Recette développement durable (Plat végétarien)

 Fromage AOP  
 Recette innovation culinaire


**elior**
**Menu 4 composantes Collèges CD 92**

Semaine : 05 au 09 avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI: repas de Pâques	VENDREDI
Entrées		 Salade verte et mozzarella Céleri rapé et mozzarella Mâche, betteraves et mozzarella		 Œuf 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 provençe, curcuma)</i>	 Sauté de veau aux herbes	Boulettes d'agneau sauce Pascaline <i>(Flageolet, miel, romarin, oignon, persil, ail, crème)</i>	 Rôti de bœuf & sauce tomate
Plat non carné		Filet de colin meunière <b>frais</b>	 Pavé du fromager	Saumon sauce citron <i>(pêche durable)</i>	Nuggets de poisson sauce fromage blanc à l'ail <i>(pêche durable)</i>
Garnitures		Haricots verts Pommes rissolées	Brocolis Semoule	Brunoise de légumes saveur soleil <i>(Ail, oignon, basilic)</i> Flageolets	Tian de légumes Riz créole 
Produits laitiers			Munster  Fraidou Yaourt nature et sucre 		Cotentin  Saint Nectaire Yaourt nature sucré 
Desserts		Coupelle de purée <b>bio</b> - Pomme fraise  - Pomme banane  - Pomme 	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Moëlleux 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 environnemental  
 Recette développement durable (Plat végétarien)

 Fromage AOP  
 Recette innovation culinaire



elior

### Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 12 au 16 avril 2021

	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 Carottes rapées Chou blanc râpé	
Plat carné	Sauté de porc à la tomate	Merguez douce et sauce orientale	Sauté de bœuf du forestier <i>(Oignons, ail, champignons, crème, herbes de Provence)</i>	Escalope de poulet aux 4 épices	Rôti de veau au miel
Plat non carné	Filet de limande meunière <i>(pêche durable)</i>	Pavé de merlu sauce 4 épices <i>(pêche durable)</i>	Aile de raie sauce citron	Mélange campagnard	Colin pané <i>(pêche durable)</i>
Garnitures	Carottes braisées Lentilles	Courgettes Al Pesto Boulgour	Bouquet de brocolis à la ciboulette Purée de pomme de terre	Jardinière de légumes Macaroni et emmental rapé	Epinards à la béchamel Potatoes
Produits laitiers		Pont l'Evêque Edam Yaourt nature et sucre			Camembert Fourment d'Ambert Yaourt nature sucré
Desserts	Fromage blanc nature Topping mangue abricot Yaourt nature et coulis de framboise Yaourt brassé banane	Fruit frais Fruit frais Fruit frais	Moelleux aux fruits rouges Gâteau amande abricot pomme tatin Flan pâtissier	Coupelle de purée bio - 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 environnemental  
Recette développement durable (Plat végétarien)



Fromage AOP  
Recette innovation culinaire