

Menu de la semaine du 06/11 au 10/11/2023

Lundi 6

Entrée


 POMELOS
 QUICHE LORRAINE

Plat

POISSON PANE (COLIN)
 ET CITRON
 STEAK HACHE (BŒUF)


 PETIT POIS CAROTTES

 FRITES

Fromage


 GOUDA*

 EMMENTAL*

Dessert


 COMPOTE POMME/ BANANE

 COMPOTE POMME/ PECHE

Mardi 7

Entrée


 SALADE DE POIS CHICHE
 JAMBON CUIT (PORC)
 SALADE D'ENDIVE AUX NOIX

Plat


 FILET DE TRUITE A LA CREME
 TORTILLA (ŒUFS )

 PATES TRICOLORES

Fromage


 YAOURT A LA VANILLE

 YAOURT A BOIRE A LA FRAISE

Dessert


 KIWI

 POMME

Jeudi 9

Entrée


 SALADE
 GARNITURE AUX CROUTONS

 CAROTTES RAPEES

 ŒUF DUR

Plat


 SAUTE DE VEAU TANDOORI
 CURRY DE LEGUMES/
 RIZ DE CAMARGUE


 PATES (CŒUR DE BLE)

Fromage


 EDAM*

 YAOURT NATURE*

Dessert


 FRUITS DE SAISON*

Vendredi 10

Menu asiatique

Entrée


 NEMS
 SALADE

Plat


 SAUTE DE PORC AU CARMEL
 ESCALOPE DE POULET
 SAUCE CHINOISE

 COURGETTES FACON THAI
 RIZ CANTONNAIS

Fromage

YAOURT VELOUTE AUX
 FRUITS MIXES

Dessert

GATEAU COCO
 ANANAS

Menu de la semaine du 13/11 au 17/11/2023

Lundi 13

Entrée

 VELOUTE DE POTIRON

 SALADE

 GARNITURE AU CHEVRE CHAUD

Plat

 VEAU A LA PROVENCALE

 FAJITAS

 BLE AU BEURRE

Fromage

 CANTAL *

 BRIE DE MEAUX*

Dessert

 LIEGEOIS AU CHOCOLAT

 RIZ AU LAIT

Mardi 14

Entrée

 SALADE

 GARNITURE AUX CROUTONS

 BETERRAVES AU MAIS

Plat

 SAUCISSE DE TOULOUSE

 (PORC)

 COLIN SAUCE CURRY

 FLAN DE CHOUX FLEURS

 AUX ŒUFS

 CAROTTES SAUTEES

Fromage

 YAOURT A LA FRAISE

 YAOURT A L'ABRICOT

Dessert

 BROWNIES

 ET SA CREME ANGLAISE

 BEIGNET AUX POMMES

Jeudi 16

Entrée

 CHOU BLANC AUX

 POMMES ET NOIX

 CELERI A LA CREME DE

 MOUTARDE

 ŒUF DUR MIMOSA

Plat

 ROTI DE PORC SAUCE

 FORESTIERE

 GRATIN DE SEMOULE AUX

 LEGUMES ET PARMESAN

Fromage

 FRITES

Fromage

 TOMME CATALANE*

 SAINT MARCELLIN*

Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Vendredi 17

Menu antillais

Entrée

 SOUPE CREOLE

 ACCRAS DE MORUE ET CITRON

 AVOCAT

Plat

 COLOMBO DE POULET

 DORADE SEBASTE

 SAUCE CURRY

 RIZ PILAF DE CAMARGUE

 PUREE DE PATATES DOUCES

Fromage

 YAOURT A LA VANILLE

Dessert

 ANANAS

 BANANE

* Aide U.E à destination des écoles

 Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

Produit local

 Produit issu de l'agriculture biologique et locale

IGP

 AOP

 AOC

 Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Réalisation en cuisine à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés

Recette collégiens « Atelier cuisine »

Menu de la semaine du 20/11 au 24/11/2023

Lundi 20

Entrée

 SOUPE DE LEGUMES
 PATE DE CAMPAGNE (PORC)

Plat

 BŒUF FACON GARDIANE
 FILET DE POISSON MEUNIERE *****
 PATES MINI COUDE
 FONDUE DE POIREAUX ET
 POMMES DE TERRE

Fromage

 COMTE*
 VACHE QUI RIT*

Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Mardi 21

Entrée

 VELOUTE DE CAROTTES
 TIELLE

Plat

 HAUT DE CUISSÉ DE POULET
 TORSADÉS A LA
 BOLOGNAISE DE LENTILLES

 HARICOTS VERTS PARMENTIER

Fromage

 PETITS SUISSES AUX FRUITS
 YAOURT NATURE

Dessert

 CREME AU CHOCOLAT
 CREME A LA VANILLE

Jeudi 23

Entrée

 SALADE VERTE
 SALADE DE BLE AU THON

Plat

BOLES DE PICOLAT
 A LA SAUCE TOMATE
 OMELETTE

 RIZ DE CAMARGUE
 GRATIN DE BROCOLIS

Fromage

 YAOURT*
 CAMEMBERT*

Dessert

 TARTE AUX POMMES
 MOUSSE AU CHOCOLAT

Vendredi 24

Entrée

 CAROTTES RAPEES
 FEUILLETE AU FROMAGE

Plat

ROUILLE A LA SETOISE
 LASAGNE CHEVRE/ EPINARDS

 POMMES VAPEUR

Fromage

 YAOURT A LA FRAMBOISE
 SAINT PAULIN

Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Menu de la semaine du 27/11 au 01/12/2023

Lundi 27

Entrée



 POMELOS



 VELOUTE DUBARRY



 SALADE

 GARNITURE MOZZARELLA

Plat


 CIVET DE PORC

 PAVE DE COLIN MARINE

POELE DE LEGUMES D'HIVER

 RISOTTO DE CAROTTES

Fromage


 FROMAGE BLANC*


 BRIE*

Dessert


 GATEAU

 AUX POMMES

 GAUFRE AU SUCRE GLACE

Mardi 28

Entrée


 SALADE AU MAÏS

 AVOCAT


 SALADE DE PATES AUX

 CREVETTES ET SURIMI

Plat

CORDON BLEU (DINDE)

 PAVE DE POISSON A LA

 BORDELAISE


 EPINARDS A LA CREME

 PUREE DE BUTTERNUTS

Fromage



 BLEU D'Auvergne*



 SAINT NECTAIRE*

Dessert


 FRUITS DE SAISON*

Jedi 30

Entrée


 SAUCISSON ROSETTE (PORC)

 SALADE D'ENDIVES AUX DES

 DE ROQUEFORT

 CHOU ROUGE AUX RAISINS

Plat


 ASSIETTE ORIENTALE


 ET SA SEMOULE

 POT AU FEU

Fromage


 PETITS SUISSES AUX FRUITS


 YAOURT NATURE

Dessert

GATEAU BASQUE

 TARTE AU FLAN

Vendredi 1

Entrée


 VELOUTE DE CAROTTES



 ŒUF DUR


 SALADE VERTE

Plat

DHAL DE LENTILLES VERTES

 LEGUMES ET COCO

 CHIPOLATA GRILLEE (PORC)

 A LA SAUCE TOMATE


 PATES COQUILLAGE

Fromage


 COMTE


 YAOURT CITRON

Dessert


 FRUITS DE SAISON*