

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

Menu de la semaine du 08/01 au 12/01/2024

Lundi 8

Entrée

CAROTTES RAPEES AU CITRON
BETTERAVES

Plat

STEAK HACHE (BŒUF)
FILET DE POISSON MEUNIÈRE

PETITS POIS CAROTTES

Fromage

MINI BABYBEL*
GOUDA*

Dessert

COMPOTE POMME/ BANANE
COMPOTE DE POMMES
ET BISCUIT

Mardi 9

Entrée

POMELOS
SALADE DE POIS CHICHES
MAIS AU
THON

Plat

RAVIOLIS ET
EMMENTAL RAPE
OMELETTE

GRATIN DAUPHINOIS

Fromage

FROMAGE VACHE QUI RIT*

Dessert

CREME DESSERT AU CHOCOLAT
CREME DESSERT A LA VANILLE

Jeudi 11

Entrée

COLESLAW
SALADE
GARNITURE CROUTONS

Plat

FILET POULET
PAVE DE COLIN MARINE

HARICOTS VERTS PERSILLES
CAROTTES A LA CREME

Fromage

EMMENTAL*
CAMEMBERT*

Dessert

ROYAUME
GALETTE (FRANGIPANE)

Vendredi 12

Entrée

LENTILLES EN VINAIGRETTE
SOUPE DE LEGUMES
AVOCAT MAYONNAISE

Plat

GRATIN DE POMMES DE TERRE
ET REBLOCHON
CORDON BLEU (DINDE)

EPINARDS
A LA VACHE QUI RIT

Fromage

PETITS SUISSES
YAOURT A BOIRE A LA FRAISE

Dessert

FRUITS DE SAISON*



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

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

Menu de la semaine du 15/01 au 19/01/2024

Lundi 15

Entrée

SALADE D'ENDIVES AU NOIX
ET EMMENTAL
VELOUTE DUBARRY
ACCRAS DE MORUE ET CITRON

Plat

ESCALOPE DE PORC SAUCE
MOUTARDE A L'ANCIENNE
ROUILLE A LA SETOISE

POMMES DE TERRE VAPEUR

Fromage

YAOURT A L'ABRICOT
YAOURT A LA FRAISE

Dessert

FRUITS DE SAISON*

Mardi 16

Entrée

VELOUTE DE POTIRON
SALADE
GARNITURE CHEVRE CHAUD

Plat

FAJITAS
VEAU A LA PROVENCALE

BLE AU BEURRE

Fromage

CANTAL*
BRIE DE MEAUX*

Dessert

LIEGEOIS AU CHOCOLAT
RIZ AU LAIT

Jeudi 18

Entrée

SALADE
SALADE DE PENNES AUX
CREVETTES ET SURIMI
ŒUF DUR

Plat

ASSIETTE ORIENTALE
ET SA SEMOULE
FILET DE POULET

FLAN AUX BROCOLIS

Fromage

TOMME CATALANE*
SAINT NECTAIRE*

Dessert

CREME DESSERT AU CHOCOLAT
CREME DESSERT AU CAMEL

Vendredi 19

Entrée

PATE DE CAMPAGNE (PORC)
SALADE
GARNITURE THON

Plat

SAUTE DE VEAU SAUCE
MARENGO
POISSON PANE (COLIN)
ET CITRON

PUREE DE CAROTTES
PATES (MINI COUDE)

Fromage

PETITS SUISSES AUX FRUITS
VACHE QUI RIT

Dessert

FRUITS DE SAISON*



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

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

Menu de la semaine du 22/01 au 26/01/2024

Lundi 22

Entrée

ENDIVES AUX NOIX
HOUMOUS ET BATONNETS
DE CAROTTES

Plat

KEBBAB (DINDE) SAUCE
BLANCHE
NUGGETS DE POISSON
ET CITRON

POMMES DE TERRE
CAMPAGNARDES

Fromage
AB YAOURT NATURE*
AB EDAM*

Dessert
AB COMPOTE DE POMMES
AB COMPOTE POMME/FRUITS
ROUGES

Mardi 23

Entrée

SOUPE DE LEGUMES
AB BETTERAVES
AB ŒUF DUR MIMOSA

Plat

SAUCISSE DE TOULOUSE (PORC)
CURRY DE LEGUMES ET
RIZ DE CAMARGUE

PUREE MOUSSELINE

Fromage

COMTE*
BRIE DE MEAUX*

Dessert

AB FRUITS DE SAISON*

Jeudi 25

Entrée

ABL SALADE
GARNITURE CROUTONS
VELOUTE DE BUTTERNUTS
POIS CHICHES A LA
CATALANE (PORC)

Plat

TORTILLA
AB AUX ŒUFS
ABL BŒUF FACON GARDIANE

AB CŒUR DE BLE

Fromage
ABL YAOURT A LA VANILLE
AB EMMENTAL

Dessert

RECETTE
POMME
SALADE DE FRUITS D'HIVER

Vendredi 26

Menu italien

Entrée

ABL SALADE
GARNITURE MOZZARELLA
MORTADELLE (PORC)

Plat

ESCALOPE DE POULET PANEE
AB SPAGHETTIS A LA CARBONARA

RISOTTO DE CAROTTES

Fromage

ABL YAOURT STRACCIATELLA

Dessert

TIRAMISU
TARTE AU CITRON MERINGUEE



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Menu de la semaine du 29/01 au 02/02/2024

Lundi 29

Entrée

ENDIVES AUX NOIX
ET EMMENTAL
JAMBON CUIT (PORC)
VELOUTE DE CAROTTES

Plat

LENTILLES GOURMANDES
AU PESTO
COLIN SAUCE CURRY

PARMENTIER DE
HARICOTS VERTS

Fromage

YAOURT A LA FRAISE
DUO LOZERE
YAOURT A L'ABRICOT

Dessert

FRUITS DE SAISON*

Mardi 30

Entrée

SALADE
GARNITURE FARANDOLE
DE CRUDITES
SOUPE DE LEGUMES

Plat

MOULES A LA CREME
STEAK HACHE (BŒUF)

FRITES

Fromage

BLEU D'Auvergne*
TOMME CATALANE*

Dessert

COMPOTE DE POMMES
POIRE WILLIAMS
SAUCE CHOCOLAT

Jeudi 1

Entrée

QUICHE LORRAINE (PORC)
SAUCISSON ROSETTE
(PORC) ET BEURRE
PIZZA AU FROMAGE

Plat

LASAGNES CHEVRE/EPINARDS
FILET DE TRUITE MARINE

PRINTANIERE DE LEGUMES

Fromage

FROMAGE BLANC*
VACHE QUI RIT*

Dessert

KIWI
SALADE DE FRUITS D'HIVER

Vendredi 2

Chandeleur

Entrée

CREPE AU JAMBON ET
EMMENTAL (PORC)
CREPE AU FROMAGE
SALADE

Plat

FILET DE POULET
SAUCE BASQUAISE
COLIN A LA BASQUAISE

RIZ PILAF

Fromage

YAOURT A LA VANILLE
YAOURT AU CITRON

Dessert

CREPE ET
PATE A TARTINER
CREPE ET
CHANTILLY*



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

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

Menu de la semaine du 05/02 au 09/02/2024

Lundi 5

Entrée

 LENTILLES EN VINAIGRETTE 
 POMELOS 

Plat

ROTI DE BŒUF SAUCE GRIBICHE
 OMELETTE GALETTE ET
POMMES DE TERRE SUR
TOASTINETTES

 CAROTTES SAUTEES 

Fromage

 SAINT NECTAIRE* 
 YAOURT NATURE* 

Dessert

BEIGNET AU CHOCOLAT
GATEAU
 AUX POIRES

Mardi 6

Entrée

COLESLAW 
VELOUTE DE POTIRON
CAKE AUX OLIVES ET FETA 

Plat

BLANQUETTE DE VEAU 
A L'ANCIENNE
FILET DE POISSON MEUNIERE

 PETITS POIS CAROTTES 
 PATES COQUILLAGE 

Fromage

 EMMENTAL* 
 MINI BABYBEL*

Dessert

 FRUITS DE SAISON* 

Jeudi 8

Entrée

 SALADE 
GARNITURE CHEVRE CHAUD
 CAROTTES RAPEES
ENDIVES AUX NOIX
ET EMMENTAL 

Plat

 CHIPOLATA (PORC) 
CHILI 
***** 
PUREE DE POMMES DE TERRE

Fromage

 YAOURT A LA FRAMROISE
 CAMEMBERT 

Dessert

LIEGEOIS AU CHOCOLAT
GATEAU DE SEMOULE

Vendredi 9

Entrée

SOUPE DE LEGUMES 
 PATE DE CAMPAGNE (PORC) 
 TIELLE SETOISE 

Plat

NUGGET'S (POULET) 
LASAGNES A LA BOLOGNAISE 
 (BŒUF) 

 HARICOTS VERTS PERSILLES 

Fromage

 YAOURT A BOIRE A LA FRAISE
 PETITS SUISSES AUX FRUITS

Dessert

 COMPOTE POMME/PECHE
 COMPOTE POMME/BANANE



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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