

Menu de la semaine du 06/01 au 10/01/2025

Lundi 6

Entrée


CAROTTES RAPEES*
AU CITRON
 BETTERAVES *

Plat

FILET DE POISSON MEUNIÈRE
STEAK HACHE (BŒUF)

POMMES DE TERRE SAUTEES

Fromage

 VACHE QUI RIT *

Dessert

 COMPOTE POMME/BANANE
 COMPOTE POMME/FRUITS
ROUGES



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Mardi 7

Entrée


CROQUE MONSIEUR (PORC)
TARTE AUX 3 FROMAGES

Plat

 OMELETTE AU FROMAGE
ESCALOPE PANEE (POULET)

 PUREE DE CAROTTES
ET PANAIS
GRATIN DE POTIRON /CAROTTES
/POMMES DE TERRE

Dessert

 FRUITS DE SAISON *



Recette collégiens « Atelier cuisine »


Jeudi 9

Entrée

SOUPE DE LEGUMES
 OEUF MIMOSA

Plat


CHILI
 ROUGAIL DE SAUCISSE
(PORC)

 RIZ PILAF

Fromage

 EMMENTAL *
 CAMEMBERT *

Dessert

 FRUITS DE SAISON *

Vendredi 10

Entrée

AVOCAT
 SALADE MELANGEE ET
FOURME D'AMBERT

Plat

 PIZZA AU FROMAGE
 ESCALOPE DE PORC
SAUCE MOUTARDE A
L'ANCIENNE

 HARICOTS VERTS

Dessert

GALETTE DES ROIS
A LA FRANGIPANE
BRIOCHE DES ROIS
A LA FLEUR D'ORANGER

* Aide U-E à destination des écoles

Menu de la semaine du 13/01 au 17/01/2025


Lundi 13

Entrée

ENDIVES AUX NOIX ET
EMMENTAL
 VELOUTE DUBARRY

Plat

ROUILLE A LA SETOISE
FAJITAS MEXICAINES
 AU BŒUF

 COQUILLETES

Fromage

 YAOURT A L'ABRICOT
DUO DE LOZERE
 YAOURT A LA FRAISE

Mardi 14

Entrée

 VELOUTE DE CAROTTES
 OEUF DUR

Plat


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

 PUREE DE POMMES
DE TERRE

Fromage

 CANTAL *
 SAINT NECTAIRE *

Dessert

 FRUITS DE SAISON *


Jeudi 16

Entrée

 SALADE MELANGEE
AUX CROUTONS
COLESLAW

Plat

GRATIN DE POMMES DE
TERRE AU REBLOCHON
 ESCALOPE (VEAU)

 FLAN AUX BROCOLIS

Dessert

 CREME DESSERT
AU CHOCOLAT
 CREME DESSERT
AU CARAMEL


Vendredi 17

Entrée

 PATE DE CAMPAGNE
(PORC)
 SALADE COEUR DE BLE
AU THON

Plat


PAVE DE COLIN (POISSON)
SAUCE CURRY
 OMELETTE

 RISOTTO DE CAROTTES

Fromage

 TOMME CATALANE *
 MINI BABYBEL *

Dessert

 FRUITS DE SAISON *

Menu de la semaine du 20/01 au 24/01/2025

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

Lundi 20

Entrée
 POMELOS
 SOUPE DE LEGUMES

Plat
TORTILLA
 BOEUF EN GOULASH
A LA SAUCE TOMATE

 PATES MINI COUDE
Fromage
 BRIE *
 COMTE *

 LIEGEOIS AU CHOCOLAT
 FLAN VANILLE/CARAMEL




Produit local  Produit issu de l'agriculture biologique et locale

 Produit issu de l'agriculture biologique

Mardi 21

Entrée
 SALADE
ET MOZZARELLA
 VELOUTE DE COURGETTES
A LA VACHE QUI RIT

Plat
DOS DE COLIN SAUCE
DIEPPOISE (POISSON)
 COUSCOUS
(AGNEAU LOCAL
ET MERGUEZ)



 RIZ PILAF

Dessert
 GATEAU COCO
TARTE AU FLAN




Recette collégiens « Atelier cuisine »

Jeudi 23

Entrée
 LENTILLES A LA
VINAIGRETTE
 POIS CHICHES A
L'ECHALOTTE ET CUMIN



Plat
 OMELETTE
CRUNCHY DE VOLAILLE

 PUREE DE POTIRON
 EPINARDS A LA CREME

Dessert
 FRUITS DE SAISON*

Vendredi 24

Entrée
QUICHE LORRAINE
SALADE DE POMMES DE TERRE
AU THON (POISSON)

Plat
BOLOGNAISE DE LENTILLES
 AUX PATES
 ESCALOPE DE PORC
SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE

 HARICOTS VERTS
Fromage
 YAOURT NATURE *

Dessert
 SALADE DE FRUITS
DE SAISON
 COMPOTE POMME/BANANE

* Aide U-E à destination des écoles



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

Menu de la semaine du 27/01 au 31/01/2025

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


Lundi 27

Entrée

 ENDIVES AUX NOIX
 VELOUTE DE COURGETTES
A LA VACHE QUI RIT

Plat

PAVE DE COLIN (POISSON)
A LA BASQUAISE
 RAVIOLIS (BŒUF) ET
EMMENTAL RAPE

 BLE AU BEURRE

Dessert

 CREME A LA VANILLE
 CREME AU CHOCOLAT

Mardi 28

Entrée

 SAUCISSON SEC (PORC)
CAKE AU THON
(POISSON) ET CURRY

Plat


 GRATIN DE SEMOULE
AUX LEGUMES ET PARMESAN
SAUCISSES GRILLEES
(POULET)

PUREE DE CAROTTES

Fromage

 YAOURT A LA VANILLE
 YAOURT A BOIRE A LA FRAISE

Dessert

 FRUITS DE SAISON*


Jeudi 30

Entrée

 SALADE*
AUX CROUTONS
 CAROTTES RAPEES *

Plat

STEAK HACHE (BŒUF)
 PATES MEXICAINES

 FRITES

Fromage

 TOMME DU SALAGOU *
 TOMME DES PYRENEES *

Dessert

 FRUIT DE SAISON
 PUREE DE POMMES

Vendredi 31

Chandeleur

Entrée

CREPE JAMBON/FROMAGE (PORC)
CREPE AU FROMAGE

Plat

 CHIPOLATAS (PORC)
PAVE DE COLIN MARINE
(POISSON)

 FLAN DE CAROTTES
PETITS POIS /CAROTTES

Dessert

 CREPE
ET PATE A TARTINER
 CREPE
AU SUCRE



Produit local  Produit issu de l'agriculture biologique et locale

 Produit issu de l'agriculture biologique



Recette collégiens « Atelier cuisine »



Plat végétarien



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

* Aide U-E à destination des écoles



Menu de la semaine du 03/02 au 07/02/2025


Lundi 3

Entrée

 POMELOS
AVOCAT

Plat

 BLANQUETTE DE VEAU
A L'ANCIENNE
 OMELETTE /
GALETTES DE POMMES DE
TERRE SUR TOASTINETTES

 RIZ DE CAMARGUE

Fromage


 YAOURT A LA FRAMBOISE
 YAOURT A LA VANILLE

Mardi 4

Entrée

 EMINCE DE CHOU ROUGE
AUX RAISINS
VELOUTE DE POTIRON

Plat

 LASAGNES A LA
BOLOGNAISE
PAVE DE COLIN (POISSON)
SAUCE CURRY

 PATES TORSADE
AU BEURRE

Fromage

 EMMENTAL *
 VACHE QUI RIT *

Dessert


 COMPOTE DE POMMES
 COMPOTE POMME/POIRE


Jeudi 6

Entrée

 HOUMOUS DE BETTERAVES
ET GRESSIN
SALADE MEXICAINE

Plat

 FLAN DE BUTTERNUT ET
POMMES NOISETTE
 FILET DE POULET

 GRATIN DE COURGETTES

Dessert

 FRUITS DE SAISON *

Vendredi 7

Entrée

 SOUPE DE LEGUMES
 OEUF DUR MIMOSA

Plat

ESCALOPE DE PORC GRILLEE
SAUCE CHARCUTIERE
RISOTTO CAROTTES ET
LENTILLES

 HARICOTS VERTS
PERSILLES

Fromage

 YAOURT NATURE *
 YAOURT NATURE *



Dessert

TIRAMISU
TARTE AUX POMMES

Menu de la semaine du 10/02 au 14/02/2025

Lundi 10

Entrée

-  CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE
-  ENDIVES AU NOIX ET EMMENTAL

Plat

- PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE
- ASSIETTE ORIENTALE  ET SA SEMOULE

-  LENTILLES VERTES MIJOTEES

Fromage

-  SAINT NECTAIRE *
-  COMTE *

Dessert

-  FLAN VANILLE/CARAMEL
-  MOUSSE AU CHOCOLAT

Mardi 11


Menu Manga

Entrée


-  SOUPE MISO
- SANDWICH DES ILES CELESTES

Plat

-  RAGOUT TERIYAKI (BŒUF) POISSON MEUNIERE SAUCE WASABI

-  HARICOTS VERTS AU MISO ET SESAME

Fromage

-  YAOURT NATURE *

Dessert

-  GATEAU CACAHUETE/CHOCOLAT
-  FRUIT DE SAISON

Jeudi 13

Entrée

-  CAROTTES RAPEES
-  SALADE AU CHEVRE CHAUD

Plat

-  CRUNCHY DE VOLAILLE
- LASAGNES CHEVRE/EPINARDS

-  PRINTANIERE DE LEGUMES



Fromage

Dessert

-  CREME AU CHOCOLAT
-  CREME AU CARAMEL

Vendredi 14

Entrée


-  CAKE AUX OLIVES ET FROMAGE
-  FEUILLETE AUX 2 FROMAGES

Plat

-  OMELETTE AU FROMAGE
-  HAUT DE CUISSE DE POULET

- POEELE DE LEGUMES TAJINE
-  PETITS POIS /CAROTTES

Dessert

-  FRUITS DE SAISON *