

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 CAMEL 
ESCALOPE DE POULET
SAUCE CHINOISE

COURGETTES FACON THAI
RIZ CANTONNAIS

Fromage

YAOURT VELOUTE AUX
FRUITS MIXES

Dessert

GATEAU COCO 
ANANAS 



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale

* Aide U-E à destination des écoles

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



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 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

 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 

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 CUISSE DE POULET
 TORSADES 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*

Jeudi 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*

Menu de la semaine du 04/12 au 08/12/2023

Lundi 4

Entrée

MACEDOINE DE
LEGUMES
VELOUTE DE BUTTERNUTS

Plat

BOURRIDE DE CABILLAUD
RAVIOLIS AUX 3 FROMAGES

RIZ PILAF DE CAMARGUE

Fromage

EMMENTAL
PETITS SUISSES AUX FRUITS

Dessert

FRUITS DE SAISON*

Mardi 5

Entrée

SALADE VERTE
JAMBON CRU (PORC)

Plat

HACHIS PARMENTIER
(BŒUF)
FILET DE POISSON MEUNIERE

CAROTTES A LA PAYSANNE

Fromage

VACHE QUI RIT*
GOUDA AU CUMIN*

Dessert

CREME AU CARAMEL
CREME AU CHOCOLAT

Jeudi 7

Entrée

SALADE D'ENDIVES AU NOIX
ET EMMENTAL
VELOUTE DE LEGUMES

Plat

SAUCISSE DE TOULOUSE
(PORC)
PAVE DE COLIN MARINE

LENTILLES VERTES MIJOTEES
FONDUE DE POIREAUX
ET POMMES DE TERRE

Fromage

BRIE*
YAOURT NATURE*

Dessert

COMPOTE POMME/FRUITS
ROUGES
COMPOTE DE POMMES

Vendredi 8

Entrée

SALADE DE PATES
SALADE
GARNITURE CRUDITES
SALADE DE POIS CHICHES

Plat

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

POLENTA AU BEURRE

Fromage

YAOURT *

Dessert

FRUITS DE SAISON*



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 »

* Aide U-E à destination des écoles

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

Menu de la semaine du 11/12 au 15/12/2023

Lundi 11

Menu oriental Entrée

 VELOUTE DE CAROTTES
AU CUMIN
SAMOUSSA
 SALADE VERTE

Plat

COUSCOUS (MERGUEZ/
 AGNEAU)
DORADE A LA MAROCAINE

POEELE DE LEGUMES TAJINE

Fromage

FROMAGE BLANC AU MIEL
YAOURT VELOUTE
AUX FRUITS MIXES

Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Mardi 12

Entrée

 SALADE
GARNITURE AUX CROUTONS
COLESLAW
 OEUF DUR

Plat

 BŒUF FACON GARDIANE
GRATIN DE POMMES DE
TERRE ET REBLOCHON

 PATES

Fromage

 YAOURT A L'ABRICOT
 YAOURT A LA FRAISE

Dessert

 COMPOTE POMME/PECHE
 COMPOTE DE POMMES
ET BISCUIT

Jeudi 14

Entrée

CAKE AUX OLIVES ET FROMAGE
SARDINE A L'HUILE
ET CITRON
CREPE AU FROMAGE

Plat

 LENTILLES AU PESTO
 ESCALOPE DE PORC SAUCE
MOUTARDE A L ANCIENNE

 HARICOTS VERTS PERSILLES

Fromage

 CAMEMBERT*
 SAINT PAULIN*

Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Vendredi 15

Entrée

 CAROTTES RAPEES
AU CITRON
 SALADE VERTE

Plat

NUGGET'S DE POULET
MOULES A LA CREME

FRITES

Fromage

 YAOURT A LA VANILLE
 PETITS SUISSES

Dessert

GATEAU
 AUX POIRES
TARTE AUX POMMES



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale

* Aide U.E à destination des écoles

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



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 18/12 au 22/12/2023

Lundi 18

Entrée


 AVOCAT 

 SALADE
 GARNITURE AU SURIMI
 BEIGNETS DE CALAMARS
 ET CITRON
 Plat


 ROUGAIL DE SAUCISSE (PORC) 
 PARMENTIER DE POISSON


 RIZ PILAF DE CAMARGUE 

Fromage


 YAOURT NATURE* 

 PETITS SUISSES NATURES* 

Dessert

ANANAS 

 COMPOTE DE POMMES

Mardi 19

Entrée


 ŒUF DUR MIMOSA 
 SOUPE DE LEGUMES 

Plat

FALAFELS SAUCE BLANCHE 

 POULET 


 FLAN DE CAROTTES 

 SEMOULE 

Fromage


 BLEU D'Auvergne* 

 CANTAL* 

Dessert


 FRUITS DE SAISON* 

Jeudi 21

Menu de Noël Entrée

RILLETES DE SAUMON 
 SUR LIT DE SALADE
 PATE EN CROUTE RICHELIEU
 (PORC)
 SALADE FESTIVE AUX PETITS
 LEGUMES ET SON
 CROUTON DE CHEVRE 

Plat

PAVE DE COLIN 
 SAUCE AMERICAINE
 SAUTE DE DINDE 
 SAUCE CHATAIGNES

GRATIN DAUPHINOIS 
 RIZ SAFRANE 

Fromage

Dessert

BUCHETTE GLACEE AUX FRUITS
 SAPIN AUX 2 CHOCOLATS
 CLEMENTINE ET CHOCOLATS 

Vendredi 22

Entrée

PIZZA AU FROMAGE

 SALADE VERTE 

Plat


 STEAK HACHE (BŒUF) 
 RAVIOLIS DE LEGUMES
 SAUCE TOMATE

PRINTANIERE DE LEGUMES 

Fromage


 YAOURT A BOIRE A LA FRAISE

 VACHE QUI RIT

Dessert


 COMPOTE POMME/POIRE
 ET BISCUIT

 COMPOTE POMME/BANANE