

Du 2 au 6 Janvier 2017



COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI "EPIPHANIE"
		Potage Dubarry <i>(chou fleur, pomme de terre, oignon, crème)</i> Betteraves et maïs Haricots verts et pois chiche		Chou rouge râpé Cœur de laitue et croûtons Pomelos et sucre
	Sauté de veau sauce chasseur <i>(Champignon, tomate, estragon, oignon, ail)</i> Filet de colin meunière <b>FRAIS</b>	Emincé de dinde sauce mandarine <i>(Mandarine, oignon, ail, fond de volaille)</i> Filet de hoki sauce couleur orange <i>(Mandarine, crème, oignon, curry)</i>	 Hachis parmentier Brandade de poisson	Cuisse de poulet rôti Filet de lieu sauce crème
	Chou-fleur braisés Pommes rissolées	Petits pois extra fins au jus Riz créole		Epinars béchamel Tortis et emmental râpé
	Pointe de Brie Brebis crème Yaourt nature sucré		Gouda Fournols Yaourt nature sucré	
	Compote de pommes Compote de poires Cocktail de fruit au sirop	Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et coulis de fraise Petit suisse sucré	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 Fruit de saison 3	Galettes des rois (frangipane)

Race à viande   
 Produits issus de l'agriculture biologique

Label Rouge   
 Recette maison

Viande de Porc Français   
 Produits locaux

Plat végétarien   
 Produits issus du Commerce Equitable

Innovation Culinaire   
 YourSelf

Du 9 au 13 Janvier 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw Salade verte et dès d'emmental Chou blanc râpé			Velouté carotte et coco Cœur de palmier et maïs Chou-fleur vinaigrette
Sauté de dinde sauce paprika <i>(Paprika doux, oignon, ail, crème, tomate)</i> Colin poêlé	Escalope de veau hachée sauce andalouse <i>(Oignon, ail, tomate, herbes de Provence, poivron, olive)</i> Filet de merlu sauce oseille <i>(Oseille, crème, fumet de poisson, ail, citron, oignon)</i>	Rôti de bœuf et jus Filet de lieu sauce bourride <i>(Crème, julienne de légumes, oignon, fumet de poisson, épices Paëlla, ail)</i>	Couscous merguez Couscous poisson <i>(Tomate, oignon, carotte, courgette, navet, céleri, pois chiche, poivron, cumin)</i>	Chicken wings Boulettes de soja sauce méditerranéenne <i>(Fromage blanc, mayonnaise, citron, herbes de provence)</i>
Poêlée de légumes saveur jardin <i>(Tomate, ciboulette, échalote)</i> Semoule et jus	Courgettes au persil Flageolets	Emincé de poireaux béchamel Pommes vapeur		Ratatouille Boulgour et jus de légumes
Rouy Tomme blanche Yaourt nature sucré		Jaune Cantal AOP Montboissier Yaourt nature sucré	Emmental Fraidou Yaourt nature et sucre	
Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 Fruit de saison 3	Yaourt brassé à la fraise Yaourt brassé à la banane Yaourt "les 2 vaches" saveur vanille	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 Fruit de saison 3	Poire au sirop et coulis de chocolat Pêche au sirop et coulis de fraise Ananas au sirop et coulis de caramel	Riz au lait à la pistache Semoule au lait à la noix de coco Riz à la crème et coulis de chocolat

Race à viande  
 Produits issus de l'agriculture biologique

Label Rouge  
 Recette maison

Viande de Porc Français  
 Produits locaux

Plat végétarien  
 Produits issus du Commerce Equitable

Innovation Culinaire  
 YourSelf

Du 16 au 20 Janvier 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Chou rouge râpé</p> <p>Laitue iceberg et noix</p>		<p>Mâche et dès de mimolette</p> <p>Carottes râpées   </p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Salade d'endives et bleu</p>		
<p> Chili con carné <i>(Oignon, tomate, haricot rouge, maïs, poivron, sauce chili, bœuf haché et riz)</i></p> <p>Nugget's de blé </p>	<p> Sausisse fumée</p> <p>Pavé du fromager </p>	<p>Paupiette de veau vallée d'Auge <i>(Oignon, ail, champignon, crème, jus de pomme, fond de volaille)</i></p> <p>Filet de hoki sauce blanche <i>(Céleri, crème)</i></p>	<p>Gigot d'agneau au jus</p> <p>Aiguillette de colin meunière sauce fromage blanc curry <i>(Fromage blanc mayonnaise, curry, ail)</i></p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Filet de cabillaud <b>FRAIS</b> sauce aurore <i>(Muscade, tomate, fumet de poisson, lait, crème)</i></p>
<p>Riz créole</p>	<p> Purée de légumes <i>(Haricot vert, brocoli, pomme de terre)</i></p> <p> Dhal de lentilles <i>(Lentille, oignon, carotte, ail, curry, cumin, crème)</i></p>	<p>Epinards à la crème</p> <p>Blé  safrané</p>	<p> Courgettes twilight</p> <p> Pommes rissolées</p>	<p> Chou fleur béchamel</p> <p> Farfalles</p>
	<p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Maroilles AOP </p> <p>Yaourt nature sucré </p>		<p>Coulommiers</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt nature sucré </p>	<p>Edam </p> <p>Camembert </p> <p>Yaourt nature et sucre </p>
<p>Flan nappé caramel</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Fruit de saison 1</p> <p>Fruit de saison 2</p> <p>Fruit de saison 3</p>	<p> Cake au citron</p> <p> Cake aux pépites de chocolat</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Fruit de saison 1</p> <p>Fruit de saison 2</p> <p>Fruit de saison 3</p>	<p>Fruit de saison 1</p> <p>Fruit de saison 2</p> <p>Fruit de saison 3</p>

Race à viande
 Label Rouge
 Viande de Porc Français
 Plat végétarien
 Innovation Culinaire

Produits issus de l'agriculture biologique
 Recette maison
 Produits locaux
 Produits issus du Commerce Equitable
 YourSelf

Du 23 au 27 Janvier 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI "NOUVEL AN CHINOIS"	VENDREDI
	Potage à l'oseille  Maïs et thon Macédoine mayonnaise		Nem au poulet sur salade Salade verte, soja, carottes râpées et menthe	
Manchon de canard sauce miel <i>(Miel, ail, oignon)</i> Pané de blé fromage et épinards 	Escalope de porc sauce échalote  <i>(Echalote, oignon, herbes de Provence, tomate)</i> Pavé de poisson mariné méridional <i>(Tomate, oignon, basilic, crème)</i>	Rôti de veau au jus  Omelette nature	Poulet sauté sauce chinoise  <i>(Soja, oignon, julienne de légumes, thym)</i> Filet de hoki sauce aigre douce <i>(Crème, sauce aigre douce, ail, oignon, vinaigre, fumet de poisson, raisin)</i>	Steak haché et ketchup  Steak haché de thon et ketchup
Haricots verts extra fins  Purée de pommes de terre 	Brocolis et chou romanesco Semoule et jus	Piperade Tortis	Riz cantonais <i>(s/viande)</i>	Gratin de potiron  Blé et jus de légumes 
Bleu Brebis crème Yaourt nature sucré 		Montboissier Tartare ail & fines herbes Yaourt nature sucré 		Saint Paulin  Tomme de Pays  Yaourt nature et sucre 
Fruit de saison 1  Fruit de saison 2  Fruit de saison 3 	Mousse au chocolat Ile flottante Flan à la vanille	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 Fruit de saison 3	Duo ananas-mangue et nougat chinois	Cake surprise choco  Gâteau aux pommes  Barre bretonne et crème anglaise

 Race à viande
  Label Rouge
  Viande de Porc Français
  Plat végétarien
  Innovation Culinaire

 Produits issus de l'agriculture biologique
  Recette maison
  Produits locaux
  Produits issus du Commerce Equitable
  YourSelf

Du 30 Janvier au 3 Février 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI "CHANDELEUR"	VENDREDI
<p>Pomelos et sucre</p> <p>Salade d'endives et noix</p> <p>Céleri rémoulade</p>			<p>Rillettes aux deux poissons </p> <p>Saucisson sec et cornichon</p> <p>Roulade de volaille</p>	<p>Salade verte et croûtons </p> <p>Carottes râpées assaisonnées   </p> <p>Chou blanc râpé aux raisins secs </p>
<p>Sauté de dinde sauce verger <i>(Oignon, fond d'artichaud, crème, ail)</i></p> <p>Pavé de colin mariné à la brésilienne <i>(Tomate, crème, oignon, citron, herbes de provence)</i></p>	<p>Merguez</p> <p>Omelette nature et emmental râpé</p>	<p>Escalope de poulet sauce basilic <i>(Basilic, oignon, ail, tomate)</i></p> <p>Filet de lieu sauce curry <i>(Curry, fumet de poisson, crème, oignon)</i></p>	<p>Rôti de bœuf et jus </p> <p>Filet de colin meunière <b>FRAIS</b></p>	<p>Coquillettes carbonara </p> <p><i>(Porc)</i></p> <p>Hoki pané et citron</p>
<p>Jeunes carottes</p> <p>Lentilles</p>	<p>Jardinière de légumes saveur antillaise <i>(Coriandre, curcuma, cumin, persil, ail, fenouil, piment)</i></p> <p>Spicy potatoes</p>	<p>Haricots beurre</p> <p>Riz créole </p>	<p>Petits pois extra fins saveur jardin <i>(Tomate, ciboulette, échalote)</i></p> <p>Boullgour et jus de légumes</p>	<p></p> <p>Coquillettes et emmental râpé</p>
	<p>Mimolette</p> <p>Pont l'Evêque AOC </p> <p>Yaourt nature sucré </p>	<p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt nature sucré </p>		
<p>Fromage blanc au caramel</p> <p>Fromage nature et fraise Tagada</p> <p>Yaourt velouté fruit</p>	<p>Fruit de saison 1 </p> <p>Fruit de saison 2 </p> <p>Fruit de saison 3 </p>	<p>Fruit de saison 1</p> <p>Fruit de saison 2</p> <p>Fruit de saison 3</p>	<p>Crêpe moëlleuse </p> <p>et coulis de chocolat</p> <p>Crêpe moëlleuse </p> <p>et confiture de fraise</p>	<p>Compote de poires</p> <p>Compote de pomme-cassis</p> <p>Compote de pommes</p>

 Race à viande

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Label Rouge

 Recette maison

 Viande de Porc Français

 Produits locaux

 Plat végétarien

 Produits issus du Commerce Equitable

 Innovation Culinaire

 YourSelf

Du 20 au 24 Février 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Potage aux champignons </p> <p>Macédoine mayonnaise</p>		<p>Salade hollandaise <i>(Carotte, chou blanc, scarole, céleri)</i></p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Chou rouge vinaigrette</p>	<p>Salade verte</p>	
<p> Bœuf sauté dijonnaise <i>(Moutarde, ail, oignon, crème)</i></p> <p>Colin poêlé</p>	<p> Escalope de veau hachée et sauce barbecue</p> <p>Calamar à la romaine et sauce barbecue</p>	<p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Nuggets de blé </p>	<p>Pizza royale <i>(Porc)</i></p> <p>Pizza au fromage</p>	<p> Cuisse de poulet rôti</p> <p>Filet de saumon <b>FRAIS</b> sauce jaune <i>(Oignon, ail, fumet de poisson, Julienne de légumes, citron, beurre, épices Paëlla, crème)</i></p>
<p>Courgettes à la provençale <i>(Tomate, ail, olive verte, herbes de provence, oignon)</i></p> <p>Pommes vapeur</p>	<p>Chou fleur béchamel </p> <p>Blé safrané </p>	<p>Julienne de légumes saveur soleil <i>(Ail, oignon, basilic)</i></p> <p>Farfalles</p>		<p>Epinards à la béchamel </p> <p>Riz créole </p>
	<p>Fraidou</p> <p>Jeune Cantal AOP</p> <p>Yaourt nature sucré </p>		<p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>St Môret</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Carré frais </p> <p>Saint Paulin </p> <p>Yaourt nature et sucre </p>
<p>Crème dessert à la vanille</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Fruit de saison 1</p> <p>Fruit de saison 2</p> <p>Fruit de saison 3</p>	<p>Smoothie mangue-vanille </p> <p>Panna cotta caramel </p> <p>Yaourt velouté fruit</p>	<p>Ananas au sirop et coulis de fraise</p> <p>Pêche au sirop et amandes effilées</p> <p>Poire au chocolat</p>	<p>Banane au chocolat</p> <p>Fruit de saison 2</p> <p>Fruit de saison 3</p>

 Race à viande
  Label Rouge
  Viande de Porc Français
  Plat végétarien
  Innovation Culinaire

 Produits issus de l'agriculture biologique
  Recette maison
  Produits locaux
  Produits issus du Commerce Equitable
  YourSelf

Du 27 Février au 3 Mars 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI "MENU ORIENTAL"	VENDREDI
			<p>Taboulé de boulgour  (poivron, tomate, basilic, huile, citron)</p> <p>Salade de pois chiche à l'huile d'olive et au raz el hanout  (Echalote, ciboulette, tomate)</p>	<p> Carottes râpées assaisonnées  </p> <p>Endives et croûtons</p> <p>Salade harmonie (Scarole, chou rouge, maïs)</p>
<p>Emincé de dinde sauce diable (Oignon, tomate, ail, vinaigre)</p> <p>Filet de hoki sauce brunoise et crevettes (Crevette, crème, fumet de crustacé, brunoise de légumes)</p>	<p> Escalope de porc sauce civet (Champignon, ail, oignon, carotte)</p> <p>Filet de merlu sauce aioli (Mayonnaise, ail, huile, épices paëlla)</p>	<p> Sauté de poulet sauce normande (Oignon, champignon, fond de volaille, crème)</p> <p>Pavé de colin mariné au thym (Thym, huile d'olive, paprika)</p>	<p>Tajine d'agneau (Oignon, épice paëlla, cannelle, cumin, tomate, ail, raisin, pruneau)</p> <p>Tajine de poisson (Fumet de poisson, coriandre, crème, menthe, tomate, oignon, ail)</p>	<p> Rôti de veau au jus</p> <p>Pavé du fromager </p>
<p>Petits pois extra fins au jus</p> <p>Gnocchis</p>	<p>Haricots verts et champignons</p> <p>Lentilles au jus</p>	<p>Printanière de légumes</p> <p>Riz créole </p>	<p>Carottes au cumin</p> <p>Semoule aux amandes</p>	<p>Chou romanesco et brocolis</p> <p>Pommes campagnardes</p>
<p>Pointe de brie</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Yaourt nature sucré </p>	<p>Carré de l'est </p> <p>Tomme de Pays </p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Mimolette</p> <p>Bleu</p> <p>Yaourt nature sucré </p>		
<p>Fruit de saison 1 </p> <p>Fruit de saison 2 </p> <p>Fruit de saison 3 </p>	<p>Eclair au chocolat</p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p>Fruit de saison 1</p> <p>Fruit de saison 2</p> <p>Fruit de saison 3</p>	<p>Milkshake aux amandes </p> <p>Flan à la fleur d'oranger </p> <p>Fromage blanc au miel et dattes</p>	<p>Yaourt brassé  framboise/abricot</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Yaourt "les 2 vaches" à la vanille  </p>

 Race à viande

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Label Rouge

 Recette maison

 Viande de Porc Français

 Produits locaux

 Plat végétarien

 Produits issus du Commerce Equitable

 Innovation Culinaire

 YourSelf