

Du 01 au 05 mai 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Concombres vinaigrette Pomelos et sucre Laitue Iceberg et croûtons		Tomates mozzarella Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc et ciboulette Salade verte et mimolette
Fête du travail	Sauté de bœuf à l'ancienne (Champignon, ail, carotte, poireaux, oignon) Filet de colin meunière FRAIS	Paupiette de veau sauce tomate Filet de lieu sauce tomate	Escalope de porc sauce chasseur (Champignon, ail, tomate, oignon, estragon) Pavé du fromager	Chicken wings Suprême de hoki sauce sétoise (Fumet de poisson, oignon, ail, estragon, tomate, mayonnaise, épices paëlla, carottes)
	Petits pois extra fins au jus Lentilles	Ratatouille Pommes campagnardes	Carottes à l'ail Blé et jus de légumes	Salsifis à la tomate Gnocchis et sauce tomate
	St Môret x2 Cotentin x2 Yaourt nature sucré		Camembert Emmental Yaourt nature et sucre	
	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc et fraises tagada Yaourt velouté aux fruits Fromage blanc aux fruits	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Moëlleux choco-noisettes (Nutolade) Brownies Beignet aux pommes

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 08 au 12 mai 2017


COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Mâche et croûtons</p> <p> Radis et beurre</p> <p>Concombres vinaigrette</p>		<p>Salade verte </p>	<p>Salade de maïs et mimolette</p> <p>Salade de betteraves et chèvre</p> <p>Salade de cœur de palmier et emmental</p>
<p>Armistice 1945</p>	<p>Sauté de porc sauce oignons  <i>(Oignon, ail, crème)</i></p> <p>Omelette</p>	<p>Escalope de dinde sauce groseille <i>(Tomate, groseille, cannelle, oignon)</i></p> <p>Filet de merlu sauce ciboulette <i>(Ciboulette, oignon, crème, fumet de poisson, ail)</i></p>	<p>Pizza royale <i>(Porc)</i></p> <p>Pizza au fromage </p>	<p>Gigot d'agneau et jus à l'ail</p> <p>Filet de hoki pané et citron</p>
	<p>Haricots verts extra fins</p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Courgettes à la provençale</p> <p>Riz créole</p>		<p>Chou-fleur </p> <p>Semoule et sauce tomate </p>
		<p>Tomme noire</p> <p>Buchette mi-chèvre</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	
	<p>Liegeois à la vanille</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Fruit annuel</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de pommes </p> <p>Compote de poires </p> <p>Compote de pêches </p>	<p>Fruit annuel</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</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 15 au 19 mai 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI "FÊTE FORAINE"	VENDREDI
Salade de tomates Carottes râpées Salade verte et croûtons		Salade de pommes de terre des Alpes Salade gourmande Crêpe au fromage		
Saucisse fumée Pavé mariné au thym	Emincé de dinde sauce vallée d'auge (Oignon, ail, champignon, crème, jus de pomme, fond de volaille) Pané de blé fromage et épinards	Rôti de bœuf et jus Dès de saumon sauce cubaine (Oignon, crème, curry, tomate, fumet de poisson, paprika, cumin)	Croque monsieur et emmental râpé (Porc) Roulé au fromage	Poulet rôti Steak haché de thon sauce aurore (Muscade, tomate, fumet de poisson, lait, crème)
Petits pois extra fins à la lyonnaise Pommes rissoles	Haricots beurre Riz aux petits légumes	Carottes et navets Haricots blancs à la tomate	Salade verte Churros de pommes de terre	Pèle mèle parfum soleil (Tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron, ail, basilic) Coquillettes
	Edam Gouda Yaourt nature sucré		Yaourt nature et sucre Yaourt nature sucré	Pont l'Eveque AOP Mimolette Yaourt nature sucré
Fromage blanc, compote de pommes et brisure de spéculoos Yaourt brassé à la banane Flan à la vanille	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Chou à la pomme d'amour Gaufre sauce chocolat et chantilly	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison

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 22 au 26 mai 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Laitue Iceberg et maïs Pomelos et sucre  Radis et beurre	Carottes râpées Tomates basilic Melon		
Sauté de veau sauce navarin <i>(Tomate, oignon, ail, herbes de Provence, carotte, navet)</i> Nugget's de blé 	Cordon bleu Filet de poisson FRAIS sauce waterzöi <i>(Oignon, ail, fumet de poisson, crème, carotte, céleri et poireau)</i>	Sauté de poulet sauce basquaise <i>(Oignon, ail, tomate, poivron, herbes de Provence, fond de volaille)</i> Aile de raie aux câpres <i>(Câpres, crème, fumet de poisson, oignon et citron)</i>	Ascension	
Purée de légumes  <i>(carotte, haricot vert, pomme de terre)</i> Boulgour et jus de légumes 	Mélange de légumes et haricots plats Pommes vapeur	Aubergines al pesto Farfalles et emmental râpé		
Coulommiers Carré de l'est Yaourt nature sucré				
Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Yaourt à la vanille   Yaourt brassé à la fraise  Yaourt nature et sucre 	Cake pomme façon tatin  Clafoutis aux pêches  Tarte normande		

 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 29 mai au 02 juin 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates Mâche et carottes Salade coleslaw				Concombres vinaigrette Salade verte et croûtons Courgettes al pesto
Paupiette de veau sauce curry (Curry, oignon, ail, fond de volaille, crème) Pané de blé fromage et épinards	Merguez douce sauce orientale (Tomate, oignon, ail, cumin, carotte, courgette, navet, céleri, pois chiche et poivrons) Filet de saumon sauce blanche (Crème, purée de céleri)	Sauté de porc sauce miel (Miel, ail et oignon) Omelette	Paëlla au poulet Paëlla au poisson	Rôti de bœuf et jus Filet de hoki pané sauce tartare (Câpres, mayonnaise, échalote, ciboulette et cornichons)
Chou-fleur béchamel Spicy potatoes	Poêlée de légumes Blé safrané	Carottes antillaises (coriandre, épices colombo) Penne	Riz safrané	Julienne à la moutarde Tortis et emmental râpé
	Tomme noire Brie Yaourt nature sucré	Fraidou x2 Jeune cantal AOP Yaourt nature sucré	Emmental Camembert Yaourt nature et sucre	
Crème dessert chocolat Mousse au chocolat Liégeois à la vanille	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Flan à la vanille Moelleux à la framboise Crêpe au caramel beurre salé

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 05 au 09 juin 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Melon Carottes râpées Radis et beurre	Salade verte	
Lundi de Pentecôte	Escalope de dinde sauce grand-mère <i>(Champignon, ail, oignon, carotte)</i> Omelette	Sauté de veau sauce marenco <i>(Tomate, oignon, champignon, ail)</i> Filet de merlu sauce provençale <i>(Herbes de Provence, oignon, poivron, courgette, ail, tomate, fumet de poisson)</i>	Quiche lorraine <i>(Porc)</i> Tarte aux légumes	Steak haché et ketchup Steak haché de thon et ketchup
	Haricots verts extra fins Lentilles	Petits pois extra fins au jus Pommes rissolées		Epinards béchamel Semoule
	Tartare ail et fines herbes x2 Fraidou x2 Yaourt nature sucré		Yaourt nature sucré Yaourt nature et sucre	Saint Nectaire AOP Mimolette Yaourt nature sucré
	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc au citron Fromage blanc et caramel Fromage blanc aux fruits	Compote de poires Compote de pommes Compote de pêches	Eclair au chocolat Eclair à la vanille

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 12 au 16 juin 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI "ITALIE"	VENDREDI
	<p>Betteraves et emmental</p> <p>Maïs et mimolette</p> <p>Haricots verts et chèvre</p>		<p>Tomates et mozzarella</p> <p>Concombres et gorgonzola</p> 	<p>Melon</p> <p>Laitue iceberg et maïs</p> <p>Céleri rémoulade</p>
<p>Sauté de porc sauce poivron-colombo (Poivron, épices colombo, crème) </p> <p>Filet de hoki sauce estragon (Oignon, ail, fumet de poisson, crème, estragon)</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce basilic (Basilic, oignon, ail, tomate)</p> <p>Pavé mariné à la provençale</p>	<p>Chicken wings </p> <p>Pavé du fromager </p>	<p>Escalope de dinde milanaise (Tomate, oignon, ail, champignon et herbes de provence)</p> <p>Filet de lieu sauce tomate-basilic (Tomate, basilic, bouillon de légumes et oignon)</p>	<p>Rôti de bœuf et jus </p> <p>Boulettes de soja sauce échalote </p>
<p>Pêlé mêlé provençal (tomate, aubergine, courgette, olive verte, oignon, ail, herbe de provence)</p> <p>Pommes campagnardes</p>	<p>Chou-fleur saveur antillaise </p> <p>Riz pilaf et jus de légumes </p>	<p>Petits pois extra fins à la lyonnaise (oignon, herbes de Provence)</p> <p>Boulgour et jus de légumes</p>	<p>Courgettes al pesto</p> <p>Gnocchis et sauce tomate </p>	<p>Gratin crécy </p> <p>Haricots blancs saveur mougette</p>
<p>Edam </p> <p>Gouda </p> <p>Yaourt nature sucré </p>		<p>Cotentin x2</p> <p>Jeune cantal AOP </p> <p>Yaourt nature sucré</p>		
<p>Fruit annuel </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit annuel</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Stracciatella copeaux de chocolat </p> <p>Panacotta à la vanille et coulis de fraise </p>	<p>Crème dessert à la vanille</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Flan nappé au caramel</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 19 au 23 juin 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI "REPAS DE FIN D'ANNEE"	VENDREDI
<p>Pâté de volaille</p> <p>Tomates basilic</p> <p>Pomelos et sucre</p>			<p><i>Fin.</i></p>	<p> Carottes râpées et emmental</p> <p> Concombres et féta</p> <p> Salade verte et emmental</p>
<p>Merguez douce</p> <p>Filet de hoki sauce orientale <i>(Tomate, oignon, ail, cumin, carotte, courgette, céleri, pois chiche, poivron et fumet de poisson)</i></p>	<p>Lasagnes bolognaise</p> <p>Raviolis de légumes </p>	<p> Escalope de porc sauce crème</p> <p>Filet de limande sauce safranée <i>(Safran, fumet de poisson, ail, crème, oignon)</i></p>	<p> Chicken wings et sauce barbecue</p> <p>Nugget's de blé et sauce barbecue </p>	<p> Sauté de poulet jumbalaya <i>(Oignon, ail, fond volaille, curry, crème, julienne de légumes)</i></p> <p>Filet de poisson FRAIS sauce armoricaine <i>(Oignon, sauce armoricaine, estragon, ail, tomate, fumet de poisson, crème)</i></p>
<p>Légumes couscous <i>(Sans viande)</i></p> <p>Semoule </p>		<p>Ratatouille</p> <p>Riz </p>	<p>Pommes noisettes</p>	<p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Blé et jus de légumes </p>
	<p>Brebis crème x2</p> <p>Camembert </p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Carré de l'est</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Petits Louis</p> <p>Tartare ail et fines herbes x2</p>	
<p>Fromage blanc et fraises tagada</p> <p>Fromage blanc, caramel et oréo</p> <p>Yaourt velouté aux fruits</p>	<p>Fruit annuel</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit annuel</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Eclair au chocolat</p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p>Ananas au sirop et coulis caramel</p> <p>Pêches au sirop et coulis fraise</p> <p>Salade Arlequin <i>(cocktail de fruits au sirop, jus d'orange, basilic)</i></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 26 au 30 juin 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et emmental Concombres vinaigrette Céleri rémoulade et mimolette		 Pain de brunoise sauce épicée Crêpe aux champignons Tarte au fromage	 Tartare de tomates aux herbes Melon Pastèque	
Emincé de dinde sauce charcutière <i>(Oignon, tomate, cornichon, moutarde, ail)</i> Filet de colin poêlé	 Sauté de porc sauce civet <i>(Champignon, ail, oignon, carotte)</i> Filet de merlu sauce tomate	Gigot d'agneau et jus Œufs durs béchamel	 Steak haché Fricassée de poisson <i>(dés de poisson, fruits de mer, crème, oignon, ail, ciboulette)</i>	Cordon bleu Pavé du fromager
Epinards à la crème Rösties de légumes	Carottes braisées Flageolets	Petits pois extra fins au jus Tortis et emmental	Blettes à la milanaise <i>(tomate, emmental râpé)</i> Gratin dauphinois	Haricots verts extra fins saveur soleil <i>(oignon, ail, basilic)</i> Riz
	Brie Bleu Yaourt nature sucré			Pont l'Evêque AOP Coulommiers Yaourt nature sucré
Compote de poires Compote de pommes Compote de pêches	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	 Soupe de fraise à la menthe Milkshake à la framboise Yaourt velouté fruit	 Crêpe moelleuse sucrée et coulis de chocolat Crêpe moelleuse sucrée et coulis de fraise



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 Culinaires










YourSelf

Du 03 au 07 juillet 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Pastèque	Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc aux herbes 	Betteraves et chèvre
Filet de hoki pané et citron	Boulettes d'agneau sauce pain épices <i>(Pain d'épices et oignon)</i>	Poulet rôti 	Boulettes de soja sauce fromage blanc et curry 	Steak de colin sauce aioli <i>(Mayonnaise, huile d'olive, ail, épices paëlla)</i>
Pommes rissolées	Coquillettes 	Tian de légumes  <i>(tomate, courgette, pomme de terre, ail, thym)</i>	Haricots verts extra fins aux champignons	Purée de légumes  <i>(brocolis, pomme de terre)</i>
Yaourt nature sucré	Fraidou x2			BONNES vacances!
Fruit de saison 	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Barre bretonne et crème anglaise	Fruit de saison

-  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