

Du 30 avril au 04 mai 2018

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Carottes râpées Salade verte et croutons Salade coleslaw	Roulé au fromage Crêpe au jambon Tarte aux poireaux
Sauté de poulet sauce forestière Pavé de blé fromage et épinard		Bœuf façon axoa <i>(bœuf haché, poivron, tomate, oignon, ail)</i> Filet de cabillaud sauce crème	Escalope de porc sauce provençale <i>(oignons, ail, tomate, olives)</i> Filet de colin pané	Rôti de bœuf et jus Filet lieu noir sauce curry
Courgette saveur soleil <i>(ail, oignons, basilic)</i> Semoule et jus de légumes		Piperade <i>(tomate, poivrons rouge et vert, oignons)</i> Riz créole	Haricots beurre à l'ail Coquillettes et emmental râpé	Petit pois extras fins au jus Pommes de terre sautées
Cotentin Fromage Fondu Président Yaourt nature sucré		Jeune Cantal AOP Montboissier Yaourt nature sucré		
Compote de pommes Compote pomme poire Pêche au sirop		Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Cake au miel orange Gâteau au yaourt Beignet aux pommes	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison

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 7 au 11 mai 2018

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE





LUNDI 07/05	MARDI 08/05	MERCREDI 09/05	JEUDI 10/05	VENDREDI 11/05
		 Laitue Iceberg et croutons Trio de crudité Cœur de scarole		Carottes râpées  et dés d'emmental Concombres  et dés d'emmental Céléri râpé  et dés de mimolette
Boulette agneau sauce curry <i>(curry, oignons, ail, crème, farine de riz)</i> Hoki sauce lombarde <i>(tomate, ciboulette, ail, crème, oignons, épice paëlla, fumet de poisson, farine de riz)</i>		 Sauté de porc basquaise <i>(oignons, ail, tomate, poivron, herbes provence, farine de riz)</i> Filet de merlu à la tomate <i>(oignons, sauce tomate, ail, sucre, farine de riz, fumet de poisson)</i>		Chicken wings  Filet de colin meunière frais
Chou fleur  ciboulette Riz créole 		Haricot vert extra fins Blé  et jus de légume		Ratatouille <i>(courgettes, tomate, aubergine, oignons, poivrons)</i> Pommes vapeur <i>(+ beurre et persil)</i>
Brebis crème Edam Yaourt nature sucré				
Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison		Crème dessert au chocolat Flan nappé au caramel Liégeois à la vanille		Eclair au chocolat Chou 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 14 au 18 mai 2018



COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE





LUNDI 14/05	MARDI 15/05	MERCREDI 16/05	JEUDI 17/05	VENDREDI 18/05
<p>Concombres à la vinaigrette</p> <p>Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p>Melon</p>		<p>Salade de mâche et betterave</p> <p>Laitue Iceberg et croûtons</p> <p>Radis en rondelle et maïs</p>	<p>Tomates à la vinaigrette</p> <p>Pastèque</p>	
<p>Sauté de bœuf sauce colombo  (oignons, poivrons rouge et vert, ail, crème, farine de riz, épice colombo)</p> <p>Croq veggie au fromage </p>	<p>Emincé de dinde sauce bercy (persil, ail, échalote, farine de riz)</p> <p>Filet de lieu à l'estragon (estragon, oignons, ail, farine de riz, fumet de poisson, crème)</p>	<p>Escalope de porc à l'ancienne  (champignons, ail, carotte, poireaux, oignons, farine de riz)</p> <p>Steak de colin à la provençale (herbes de provence, oignons, poivrons, courgettes, ail, tomate, fumet de poisson, farine de riz)</p>	<p>Sauté de poulet basquaise  (oignons, ail, tomate, farine de riz, poivrons rouge et vert, herbes de provence)</p> <p>Pavé de poisson napolitain (tomate, huile de tournesol, chapelure, champignons de Paris, oignons, échalote)</p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Filet de poisson frais safrané (safran, fumet de poisson, ail, crème, oignons, farine de riz)</p>
<p>Courgette  braisée</p> <p>Blé  safrané</p>	<p>Haricot vert extra fin </p> <p>Purée de pomme de terre </p>	<p>Salsifi et champignons</p> <p>Tortis et emmental râpé</p>	<p>Piperade</p> <p>Riz créole à la tomate</p>	<p>Epinards  à la béchamel</p> <p>Semoule  et jus de légumes</p>
	<p>Edam</p> <p>Bleu</p> <p>Yaourt nature sucré</p>			<p>Saint Paulin</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Fromage aux fruits</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Façon pêche melba</p>	<p>Fruit annuel</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de poire</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>Compote de pomme fraise</p>	<p>Chou à la vanille glaçage rouge</p> <p>Crème Framboise et brisure de spéculoos</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 21 au 25 mai 2018

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI 21/05	MARDI 22/05	MERCREDI 23/05	JEUDI 24/05	VENDREDI 25/05
		<p>Céléri à la rémoulade</p> <p> Radis & beurre</p> <p>Chou blanc râpé à la vinaigrette</p>		<p>Concombres à la crème</p> <p>Melon</p> <p>Frisée et crouton</p>
	<p> Escalope de porc sauce andalouse (Oignons, ail, tomate, herbes de provence, poivrons rouge et vert, olives noires, farine de riz)</p> <p>Omelette nature</p>	<p> Emincé de poulet sauce crème (crème, champignons, ail, oignons, farine de riz)</p> <p>Aile de raie aux câpres (câpres, crème, fumet de poisson, farine de riz, jus de citron, oignons)</p>	<p> Sauté de veau sauce forestière (oignons, ail, champignons de Paris, crème, herbes de provence, farine de riz)</p> <p>Filet de colin pané</p>	<p> Steak haché de bœuf et ketchup</p> <p> Boulette de soja sauce ail</p>
	<p>Ratatouille (courgettes, tomate, aubergine, oignons, poivrons)</p> <p>Pommes de terre vapeur</p>	<p>Petit pois extra fins au jus</p> <p>Haricot blanc à la tomate</p>	<p>Carotte saveur jardin</p> <p>Blé et jus de légume</p>	<p>Jardinière de légume </p> <p>Farfalles et emmental</p>
	<p>Fraidou</p> <p>Rondelé</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Bûchette mi chèvre</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	
	<p>Fruit annuel</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crème dessert chocolat</p> <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Mousse chocolat au lait</p>	<p>Fruit annuel</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Beignet au chocolat</p> <p>Beignet aux 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 28 mai au 1 juin 2018

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI 28/05	MARDI 29/05	MERCREDI 30/05	JEUDI 31/05: Italie	VENDREDI 01/06
Salade verte et dés d' emmental Céleri rémoulade et dés de mimolette Carottes rapées et dés de mimolette		Betterave vinaigrette Cœur de palmier et maïs Macédoine mayonnaise	Salade tomate et mozzarella Concombre à la crème & gorgonzola	
Saucisse de Toulouse Poisson mariné au thym	Bœuf façon Axoa <i>(bœuf haché, poivron, tomate, oignon, ail)</i> Croq veggie fromage	Pizza royale (porc) Pizza au fromage	Emincé de dinde sauce milanaise <i>(oignons, ail, champignons, herbes de provence, farine de riz)</i> Galette Italienne <i>(Blé, tomate, pois, mozzarella, oignons, huile d'olive)</i>	Roti de veau au jus Filet de limande meunière
Petit pois extra fin au jus Flageolet	Julienne de légumes saveur moutarde Pommes rissolées	Salade verte	Gratin du sud <i>(courgettes, béchamel, muscade, tomate, crème légère, ail, basilic)</i> Gnocchi à la tomate	Epinard à la béchamel Riz créole
	Jeune cantal AOP Tomme noire Yaourt nature sucré			Carré de l'est Mimolette Yaourt nature sucré
Compote de pomme Compote pomme banane Compote pomme cannelle	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Petit suisse aux fruits Fromage blanc, compote de pommes & brisure d'oréo Yaourt aromatisé	Panna cotta vanille et coulis de framboise Straciatella aux brisures de daim	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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte et dés de mimolette</p> <p>Tomate et dés de mimolette</p> <p>Carottes râpées et dés d'emmental</p> <p>Sauté de poulet sauce curry <i>(Curry, oignon, ail, crème, farine de riz)</i></p> <p>Filet de colin lieu sauce curry <i>(Curry, farine de riz, fumet de poisson, crème, oignon)</i></p> <p>Courgette al pesto</p> <p>Riz créole</p> <p>Coupe de compote de pomme</p> <p>Compote de pomme cassis</p> <p>Cocktail de fruit au sirop</p>	 <p>Merguez douce</p> <p>Pavé du fromager</p> <p>Carotte au cumin</p> <p>Spicy potatoes</p> <p>Brie</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit annuel</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Concombre à la vinaigrette</p> <p>Salade d'endive à la vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf sauce milanaise <i>(Champignon, tomate, oignon, ail, herbes de Provence, farine de riz)</i></p> <p>Pavé de poisson mariné à la provençale</p> <p>Petit pois à la lyonnaise</p> <p>Semoule et jus de légumes</p>  <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Crème dessert au caramel</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Salade du chef <i>(Salade verte, dés d'emmental, dés de dinde, olive, tomate)</i></p> <p>Cœur de scarole et dés d'emmental</p> <p>Coleslaw et dés de mimolette</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Ravioli au saumon</p> <p>Macaroni</p> <p>Cake au chocolat</p> <p>Clafoutis aux pommes</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p><i>Bon week-end!</i></p> <p>Pizza royale (porc)</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Gouda</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</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 11 au 15 juin 2018

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI 11/06	MARDI 12/06	MERCREDI 13/06	JEUDI 14/06	VENDREDI 15/06
	Radis et beurre Carotte à la vinaigrette Mélange crudité	Laitue Iceberg et mozarella Salade tomate et mozarella Concombre et dés de fêta	Melon Salade harmonie Pastèque	
Escalope de porc sauce chasseur <i>(champignons, ail, tomate, oignons, estragon, farine de riz)</i> Aiguillette de colin meunière	Emincé de dinde sauce colombo <i>(colombo, oignons, poivrons rouge et vert, ail, crème, farine de riz)</i> Filet de poisson frais sauce crevette <i>(crevette, oignons, ail, farine de riz, fumet de poisson, crème, tomate)</i>	Gigot agneau et jus Boulette de soja fromage blanc échalote	Hachis parmentier Brandade de poisson	Chicken wings Filet de cabillaud basilic <i>(oignons, tomate, huile d'olive, basilic, ail, farine de riz, fumet de poisson)</i>
Carotte et salsifi Gnocchi à la tomate	Haricot vert extra fin Semoule et jus de légume	Petit pois à la lyonnaise Pommes rissolées		Chou fleur saveur jardin Riz créole
Six de savoie Cotentin Yaourt nature sucré				Coulommiers Pont l'Evêque Yaourt nature sucré
Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Flan nappé au caramel Mousse chocolat au lait Liégeois à la vanille	Compote de poire Pêche au sirop Compote de pomme ananas	Cake à la poire et au caramel Clafoutis à la cerise Beignet au chocolat	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison

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 Équitable

Innovation Culinaire
 YourSelf

Du 18 au 22 juin 2018

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI 18/06	MARDI 19/06	MERCREDI 20/06	JEUDI 21/06: Menu de fin d'année	VENDREDI 22/06
Mélange fraîcheur et dés de mimolette Cœur de scarole vgt et dés de mimolette Salade du chef <i>(Salade verte, dés d'emmental, dés de dinde, olive, tomate)</i>		Carotte râpée à la vinaigrette Tomate vinaigrette Laitue iceberg	Melon Pâté de volaille	
Paupiette de veau sauce tomate Filet de Limande meunière	Sauté de bœuf sauce charcutière <i>(oignons, tomate, cornichon, moutarde, ail, farine de riz)</i> Pané de blé fromage et épinard	Escalope de porc dijonnaise <i>(oignons, ail, moutarde, crème, farine de riz)</i> Filet de hoki sauce printanière <i>(tomate, oignons, jardinière de légumes, farine de riz, ail, fumet de poisson)</i>	Chicken wings et ketchup Croq veggie au fromage	Escalope de dinde andalouse <i>(Oignons, ail, tomate, herbes de provence, poivrons rouge et vert, olives noires, farine de riz)</i> Pavé mariné provençale
Epinard béchamel Boulgour et jus de légumes	Petit pois extra fins Pomme vapeur	Ratatouille <i>(courgettes, tomate, aubergine, oignons, poivrons, huile végétal)</i> Riz créole	Poelé d'aubergine et courgette Pommes noisettes	Carotte à la coriandre Penne
	Petit louis Rondelé nature Yaourt nature sucré		Bonnes Vacances!	Camembert Emmental Yaourt nature sucré
Compote de pomme cassis Abricots au sirop Poire au sirop	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc et compote + brisure de spéculoos Yaourt aromatisé	Eclair au chocolat Chou à la vanille	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison

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 25 au 29 juin 2018

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI 25/06: L'Afrique du Nord	MARDI 26/06	MERCREDI 27/06	JEUDI 28/06	VENDREDI 29/06
Carottes rapées aux raisins secs Salade de Boulgour à l'orientale		Melon Pastèque Pomelos et sucre		Salade du chef <i>(Salade verte, dés d'emmental, dés de dinde, olive, tomate)</i> Tomates et dés de mimolette Salade grecque <i>(concombre, dés de brebis, olives noires, tomates)</i>
Couscous aux merguez Couscous au poisson	Sauté de porc aux oignons <i>(oignons, ail, crème, farine de riz)</i> Filet de lieu noir armoricaine <i>(oignons, sauce armoricaine, estragon, ail, tomate, farine de riz, fumet de poisson, crème)</i>	Rôti de bœuf et jus Boulette de soja sauce méditerranéenne	Quiche lorraine (porc) Tarte aux légumes	Poulet rôti Filet de hoki pané et citron
Légumes couscous Semoule	Haricot vert extra fin Macaroni	Carotte vichy Lentille au jus	Salade verte	Tian de légume <i>(tomate, courgette, ail, pomme de terre)</i> Purée de pomme de terre
	Saint Nectaire AOP Montboissier Yaourt nature sucré		Carré de l'est Fraidou Yaourt nature sucré	
Flan à la fleur d'oranger Fromage blanc au miel & dattes	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert au chocolat Liégeois vanille Flan nappé au caramel	Compote de pomme Compote pomme poire Compote pomme banane	Quatre quart pomme Beignet au chocolat Beignet framboise

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 2 au 6 juillet 2018



COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE





LUNDI 02/07	MARDI 03/07	MERCREDI 04/07	JEUDI 05/07	VENDREDI 06/07
	Salade de tomate à la vinaigrette et mozarella	Pastèque	Bâtonnets de carotte sauce fromage blanc aux herbes	Betteraves et chèvre
Cordon bleu	Filet de merlu sauce waterzoï <i>(julienne de légumes, oignons, poireaux, ail, farine de riz, fumet de poisson, crème)</i>	 Steak haché de bœuf	Poisson mariné à la brésilienne	 Boulette d'agneau sauce tajine <i>(oignons, épices paëlla, cannelle, cumin, tomate, ail, raisin, pruneaux, farine de riz)</i>
Haricots beurre à la ciboulette Pommes rissolées	Courgette  à l'ail Riz créole 	Chou fleur Coquillettes et emmental râpé	Epinard  à la béchamel Boulgour  et jus de légumes	Ratatouille <i>(courgettes, tomate, aubergine, oignons, poivrons, huile végétal)</i> Haricot blanc à la tomate
Yaourt nature sucré				
Fruit de saison	Tarte Normande	Mousse au chocolat au lait	Fromage aux fruits	Fruit de saison 

 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