

Du 08 au 12 janvier 2018

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette Mais vinaigrette Macédoine mayonnaise</p>	<p> Céleri vinaigrette et dés d'emmental Chou rouge râpé et dés d'emmental Salade verte mais et dés de mimolette</p>			<p> Corottes râpées à la vinaigrette Endives à la vinaigrette Salade harmonie à la vinaigrette</p>
<p>Sauté de porc sauce basilic <i>(basilic, oignons, ail, tomate)</i> Steak de colin à la provençale <i>(fumet de poisson, oignons, courgettes, poivrons, ail, tomate, herbe de provence)</i></p>	<p>Cordon bleu Filet de poisson FRAIS sauce aurore <i>(crème, tomate, fumet de poisson)</i></p>	<p>Paupiette de veau sauce marengo <i>(Tomates, oignons, champignons, ail)</i> Aile de raie aux câpres</p>	<p>Escalope de dinde sauce grand-mère <i>(champignons, ails, oignons, carottes)</i> Omelette nature</p>	<p>Sauté de bœuf à la dijonnaise Boulette de soja sauce méditerranéenne </p>
<p>Brocolis saveur jardin <i>(tomates, ciboulette, échalote)</i> Purée de pomme de terre</p>	<p> Epinard à la béchamel Boulgou & jus de légumes</p>	<p>Ratatouille Riz créole </p>	<p> Haricots verts extra fins à l'ail Coquillettes et emmental râpé </p>	<p>Chou fleur braisé Pomme rissolée</p>
		<p>Brie Fourme d'Ambert AOP Yaourt nature sucré</p>	<p>Mimolette Bleu Yaourt nature sucré</p>	
<p>Pêche au sirop Compote de pommes Ananas au sirop</p>	<p>Beignet au chocolat Beignet aux pommes</p>	<p>Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Flan nappé au caramel Mousse au chocolat au lait Liégeois à la vanille</p>
<p> Race à viande Produits issus de l'agriculture biologique</p>	<p> Label Rouge Recette maison</p>	<p> Viande de Porc Français Produits locaux</p>	<p> Plat végétarien Produits issus du Commerce Equitable</p>	<p> Innovation Culinaire YourSelf</p>

Du 15 au 19 janvier 2018

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI: EPIPHANIE	VENDREDI
Pomelos et sucre Mâche et betterave Trio de crudités		Radis râpé sauce fromage blanc & St Môret Champignon émincé au fromage blanc et à la ciboulette Batônnet de carotte sauce fromage blanc	Potage de légumes Coleslaw et dés d'emmental Salade verte et dés d'emmental	
Emincé de dinde sauce forestière Pavé de blé fromage et épinards	Escalope de porc sauce civet (<i>champignon, ail, oignons, carottes</i>) Filet de merlu sauce colombo (<i>fumet de poisson, oignons, ail, poivrons, crème, colombo</i>)	Rôti de veau aux oignons (<i>oignons, ail, crème</i>) Filet de colin lieu sauce bourride (<i>fumet de poisson, épice paella, ail, oignons, légumes</i>)	Sauté de poulet au curry (<i>curry, oignons, ail, crème</i>) Pavé de poisson mariné au thym	Steak haché et ketchup Steak haché de thon et ketchup
Blettes à la milanaise (<i>tomates, ciboulette, échalote</i>) Gnocchis et sauce tomate	Poêlée de légumes saveur soleil (<i>haricots verts, poivrons, courgettes, carottes</i>) Lentilles	Haricots beurre Farfalles	Petit pois extra fins à la lyonnaise ((oignons, herbe de provence)) Riz créole	Gratin crécy (<i>carottes, pomme de terre, ciboulette, béchamel</i>) Blé & jus de légumes
	Gouda Tomme de Pays Yaourt nature et sucre			Saint Nectaire AOP Tartare ail & fines herbes Yaourt nature sucré
Crème dessert au chocolat Ile flottante Flan à la vanille	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pomme Compote de poire Compote de pommes-framboises	Galette des rois	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 janvier 2018

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI: AFRIQUE
<p>Potage Dubarry et emmental râpé <i>(chou fleur, pomme de terre, oignons, crème)</i> Betterave & mimolette Haricot vert & pois chiche</p>	<p> Endives & pomme Laitue iceberg & croûtons Salade harmonie <i>(scarole, chou rouge, maïs)</i></p>	<p>Céleri rémoulade Carottes couleurs Chou rouge à la vinaigrette</p>		
<p> Poulet rôti Filet de limande sauce aurore <i>(crème, tomate, fumet de poisson)</i></p>	<p> Bœuf sauté à la dijonnaise <i>(moutarde, ail, oignons, crème)</i> Nuggets de blé </p>	<p>Saucisse de Toulouse Filet de colin pané</p>	<p>Pizza reine (<i>porc</i>) Pizza au fromage</p>	<p>Emincé de dinde sauce bobotie <i>(safran, oignons, abricots sec, canelle, curry, ail, raisin)</i> Filet de hoki sauce aux crevettes & brunoise de légumes</p>
<p>Ratatouille Semoule et jus de légumes</p>	<p>Courgettes saveur jardin <i>(tomates, ciboulette, échalote)</i> Purée de pomme de terre </p>	<p>Jardinière de légumes Tortis et emmental rapé</p>	<p>Salade verte </p>	<p>Carottes au cumin Riz aux amandes</p>
			<p>Brebis Crème St Môret Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt brassé à la banane Yaourt à la vanille </p>
<p>Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Fromage blanc, compote de pommes & brisures de spéculoos Yaourt velouté aux fruits Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Pêche au sirop & amandes efilées Poire au chocolat Ananas au sirop</p>	<p> Moëlleux au chocolat Tarte à la noix de coco</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 29 janvier au 02 février 2018

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI: CHANDELEUR	VENDREDI
		Salade de mâche et betterave Chou blanc râpé Endives et orange	Carottes râpées et emmental Salade verte et dés d'emmental Coleslaw et mimolette	Cœur de palmier & maïs et dés de mimolette Potage potiron et emmental râpé <i>(potiron, pomme de terre, crème, légumes potage)</i> Macédoine de légumes et mimolette
Merguez douce Filet de colin lieu sauce curry <i>(fumet, curry, oignons, crème)</i>	Escalope de porc échalote <i>(échalote, oignons, herbes de provence, tomate)</i> Omelette nature	Sauté de poulet sauce mironton <i>(oignon, tomate)</i> Filet de merlu sauce tomate <i>(fumet de poisson, oignons, tomate, ail)</i>	Boulette d'agneau sauce tomate Pavé du fromager	Chili con carne <i>(bœuf haché, oignons, tomates, haricots rouge, poivrons)</i> Colin pané
Petit pois extras fins à la lyonnaise <i>(oignons, herbe de provence)</i> Boulgour et jus de légumes	Jeunes carottes Flageolets	Haricots verts extras fins Penne	Chou-fleur & brocolis Pomme vapeur persillées	Riz créole
Saint Nectaire AOP Tomme blanche Yaourt nature sucré	Bûchette mi-chèvre Coulommiers Yaourt nature sucré			
Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Riz au lait à la pistache Semoule au lait à la noix de coco Fromage blanc aux fruits	Crêpe moelleuse sucrée Confiture de fraise Coulis de chocolat	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 05 au 09 février 2018

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri mayonnaise au curry Salade harmonie <i>(scarole, chou rouge, maïs)</i> Pomelos et sucre		 Champignons émincés sauce fromage blanc et ciboulette   Chou rouge sauce enrobante à l'ail Bâtonnet de carotte sauce fromage blanc et ciboulette 	Rillettes aux deux poisson <i>(colin, thon, ciboulette, mayonnaise, échalote, ail)</i>  Rosette et cornichons Roulade de volaille et cornichons	
Escalope de dinde sauce orientale <i>(tomates, oignons, ail, légumes couscous, cumin)</i> Steak de colin sauce paprika <i>(paprika, oignons, ail, champignons, crème, tomates)</i>	 Saucisse fumée Filet de limande meunière	 Sauté de bœuf au jus Boulette de soja sauce fromage blanc & curry 	Paupiette de veau sauce provençale <i>(tomates, ail, oignons, herbe de provence, olives)</i> Filet de Hoki au basilic	Chicken wings  Filet de poisson FRAIS sauce cubaine <i>(fumet de poisson, crème, curry, oignons, tomate, paprika, cumin)</i>
Purée de haricot vert et brocolis  Blé safrané 	Courgettes braisées Lentilles au jus	Piperade  Riz créole	 Epinards à la béchamel  Pâtes semi complètes et emmental râpé	Haricots beurre Pommes rissolées
	Fournols Edam Yaourt nature sucré			Pont l'Eveque AOP Carré de l'Est Yaourt nature sucré
Flan nappé au caramel Crème dessert au chocolat Liégeois au chocolat	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Cake au miel  Cake au chocolat blanc  Beignet de pommes	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	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 12 au 16 février 2018

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI NOUVEL AN CHINOIS
	Radis rondelle et maïs Endive et croûtons Frisée et lardons		Carottes râpées Chou blanc et maïs Salade verte et noix	Bouillon de volaille asiatique au vermicelle Soja & maïs
Escalope de porc sauce charcutière <i>(oignons, tomate, cornichon, moutarde, ail)</i> Omelette nature	Cordon bleu Filet de colin lieu sauce nantua <i>(fumet de poisson, ail, tomate, crème)</i>	Sauté de veau sauce blanquette <i>(carottes, oignons, champignons, crème)</i> Nuggets de blé et sauce à l'ail	Steak haché sauce tomate <i>(tomates, oignons, ail)</i> Steak haché de thon sauce tomate <i>(fumet de poisson, tomates, oignons, ail)</i>	Sauté de poulet au caramel Filet de hoki sauce aigre douce
Pêlé mêlé provençal <i>(tomates, ail, oignons, herbe de provence, olives)</i> Gnocchis et sauce tomate	Purée de potiron Semoule et jus de légumes	Petit pois extra fins au jus Purée de pomme de terre	Jeunes carottes Mélange campagnard et emmental râpée <i>(pomme de terre, lentilles, raz el hanout, ciboulette, crème)</i>	Poêlée de légumes asiatique <i>(julienne de légumes, germe de bambou, sauce soja)</i> Riz basmati
Bleu Saint Nectaire AOP Yaourt nature sucré		Gouda Montboissier Yaourt nature sucré		Nouvel An Chinois
Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits Yaourt aux fruits Fromage blanc et miel	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Cake surprise Clafoutis aux pommes Tarte normande	Verrine mangue, noix de coco râpée et Nougat chinois Verrine ananas et Nougat chinois



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