



## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 4 au 8 mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade verte BIO Radis râpés et maïs	Taboulé BIO et dés de mimolette Salade de pommes de terre échalotes et dés de mimolette		Rillettes de porc Rillettes de la mer	<b>NOUVEAUTE</b> Samoussa aux légumes (U) Betteraves BIO vinaigrette
Plat viande ou poisson	Plat durable : colombo de poisson et riz	Cordon bleu (U) (Origine France)	Rôti de porc BBC sauce olives (Origine France)	Filet de lieu noir FRAIS sauce nantua	Sauté de bœuf RAV et sauce dijonnaise (Origine France)
Plat végétarien	Haricots rouge sauce chili et riz (Riz, haricots rouges, poivrons, maïs et sauce chili)	Pané mozzarella (U)	<b>NOUVEAUTE</b> Flan chèvre épinards M	Cappelletti tomate basilic (U) + emmental râpé	Omelette BIO au fromage (U)
Garnitures		Petit pois BIO à la Lyonnaise Blé BIO à la tomate	Brocolis saveur jardin Pommes de terre rissolées	Ratatouille BIO Curvi rigati BIO + emmental râpé	Purée de pommes de terre et épinards
Produits laitiers			Pont l'Evêque AOP LOCAL Maroille AOC		Yaourt entier (seau) BIO et topping chocolat Yaourt entier (seau) BIO et topping fraise
Desserts	Moelleux fromage blanc vanille et topping chocolat Beignet aux pommes (U)	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Smoothie mangue vanille Fruit de saison	Purée pomme myrtilles Coupelle compote de pomme banane BIO	

Produits frais 1G

Produits surgelés 3G

Produits en boîte ou 5G

Crudités 4G

(U) : Produit industriel

 Innovation culinaire	 Cuisiné par le chef Elior	 Plat végétarien	 Produit local	 Haute valeur environnementale	 Viande racée
 Produit bio et local	 Produit bio	 Poisson MSC	 Label Rouge	 Bleu Blanc Cœur	 AOP



## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 11 au 15 mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<b>NOUVEAUTE</b> Cake méditerranéen Oeufs durs BIO mayonnaise	Carottes <b>BIO LOCALES (légumerie)</b> et mimolette Chou rouge râpé BIO sauce enrobante échalote	Potage chou fleur et emmental râpé Macédoine mayonnaise BIO	
Plat viande ou poisson	Emincé de dinde sauce normande <u>(Origine France)</u>	Escalope de porc sauce marengo <u>(Origine France)</u>	Gigot d'agneau au jus <u>(Origine France)</u>	<b>NOUVEAUTE</b> Tarte saumon ciboulette (U)	Escalope de veau hachée sauce basquaise <u>(Origine France)</u>
Plat végétarien	Papillons BIO à l'italienne <i>(Farfalle, lentilles, oignons, poivrons, brunoise de légumes, tomates, ail, olives)</i>	Croque veggie tomate (U)	Curry de pois chiches et semoule <i>(Semoule, pois chiches, oignons, paprika et cumin)</i>	Tarte au fromage (U)	Bouchée de soja sauce fromage blanc curry (U)
Garnitures	<b>NOUVEAUTE</b> Beignet de chou fleur (U) Papillons BIO	Mélange de légumes et haricots plats Riz pilaf	Haricots verts BIO Semoule BIO	Salade verte BIO	Purée courgettes pommes de terre (légumerie)
Produits laitiers	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt BIO entier vanille				Cantal AOP Fourme d'Ambert AOP
Desserts	Moelleux framboise et topping chocolat Tarte flan (U)	Mousse au chocolat au lait Liégeois à la vanille	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Purée de pommes poires Coupelle compote de pommes BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO

Produits frais 1G

Produits surgelés 3G

Produits en boîte ou 5G

Crudités 4G

(U) : Produit industriel

 Innovation culinaire	 Cuisiné par le chef Elior	 Plat végétarien	 Produit local	 Haute valeur environnementale	 Viande racée
 Produit bio et local	 Produit bio	 Poisson MSC	 Label Rouge	 Bleu Blanc Cœur	 AOP



### Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 18 au 22 mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrées</b>	Tortillas et sauce tomate 	Houmous de pois chiches 	Concombre tzatziki et dés de brebis 		Tomate mozzarella 
<b>Plat viande ou poisson</b>	<b>NOUVEAUTE</b> Fajitas de boeuf + emmental rapé (Tortilla de blé, bœuf haché RAV, oignons, tomates, maïs, paprika, tabasco)	Colin sauce orientale 	Moussaka (Bœuf haché RAV, tomates, aubergines, basilic) 	<b>NOUVEAUTE</b> Poulet rôti sauce franchart (Origine France) 	Pizza volaille champignon (U) 
<b>Plat végétarien</b>	<b>NOUVEAUTE</b> Fajitas végétarienne + emmental râpé (Tortilla de blé, oignons, poivrons, tomates, haricots plats, haricots rouges, maïs, ketchup)	Couscous de légumes 	Moussaka aux pois chiches (aubergine, tomates, oignons, pois chiches) 	Emincé végétal sauce franchart 	Pizza au fromage (U) 
<b>Garnitures</b>		Légumes couscous BIO Semoule BIO 		Pommes campagnardes 	Salade verte BIO 
<b>Produits laitiers</b>				Camembert BIO Brie BIO 	
<b>Desserts</b>	Fruit de saison BIO 	Fromage blanc nature BIO (seau), miel et dattes 	Fromage blanc BIO gourmand - Fromage blanc BIO - topping chocolat - Amandes éffilées déco 	Clafoutis aux cerises 	<b>NOUVEAUTE</b> Pannacotta vanille 

Produits frais 1G  
Produits surgelés 3G  
Produits en boîte ou 5G  
Crudités 4G  
(U) : Produit industriel

Innovation culinaire	Cuisiné par le chef Elior	Plat végétarien	Produit local	Label Rouge	Haute valeur environnementale Bleu Blanc Cœur	Viande racée
Produit bio et local	Produit bio	Poisson MSC	Label Rouge	Label Rouge	Haute valeur environnementale Bleu Blanc Cœur	AOP



### Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 25 au 29 mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Mâche et betterave Salade verte BIO			Potage cultivateur & emmental râpé Chou fleur sauce cocktail	Rillettes de saumon fumée Tomate mozzarella
Plat viande ou poisson	Escalope de porc sauce bobotie (Origine France)	Beignets de calmars (U) et ketchup	Rôti de dinde & sauce normande (Origine France)	Pavé de merlu sauce huile d'olive citron	Fish burger (U)
Plat végétarien	Blé et œufs brouillés curcuma	Galette indienne (U) (Lentilles corail, blé, courgettes, oignons, tomates, épices)	Croustillant fromage (U)	Dahl lentilles pois chiche et riz créole	Croque veggie à la tomate (U)
Garnitures	Haricots verts BIO ciboulette Blé BIO	Ratatouille Semoule BIO	Jardinière de légumes Curvi rigati BIO	Riz paëlla (sans fruits de mer et sans chorizo) Petits pois BIO	Pommes campagnardes
Produits laitiers	Fromage blanc BIO (seau) topping caramel Fromage blanc BIO (seau) topping chocolat	Coulomiers Brie	Gorgonzola AOP Pont l' Evêque AOP		
Desserts		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	<b>NOUVEAUTE</b> Cake praline rose Dessert de pâques (U)  Petits Œufs chocolat

Produits frais 1G

Produits surgelés 3G

Produits en boîte ou 5G

Crudités 4G

(U) : Produit industriel

Innovation culinaire	Cuisiné par le chef Elior	Plat végétarien	Produit local	Label Rouge	Haute valeur environnementale	Viande racée
Produit bio et local	Produit bio	Poisson MSC				



### Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 1er au 5 avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Chou blanc BIO vinaigrette Laitue iceberg	Concombre et dés d'emmental Radis râpé et dés d'emmental	Crêpe au fromage (U) Crêpe aux champignons (U)	
Plat viande ou poisson		Sauté de porc BBC sauce basquaise (Origine France)	Sauté de veau sauce lyonnaise (Origine France)	Steak haché RAV (Origine France)	Filet de colin meunière frais
Plat végétarien		Boulogour lentilles maïs BIO	Omelette nature BIO	Bouchées pistou sauce echalotes (U)	Escalope de blé panée (U)
Garnitures		Bougour BIO Poêlée de légumes BIO saveur soleil	Petits pois lyonnaise Riz créole	Piperade Pommes noisettes	Epinards béchamel BIO Pommes lamelles vapeurs
Produits laitiers		Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé			Camembert BIO Brie
Desserts			Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Beignet chocolat (U) Beignet framboise (U)	Puré de pommes BIO Coupelle compote pomme fraise cassis BIO

Produits frais 1G

Produits surgelés 3G

Produits en boîte ou 5G

Crudités 4G

(U) : Produit industriel




























 Innovation culinaire	 Cuisiné par le chef Elior	 Plat végétarien	 Produit local	 Haute valeur environnementale	 Viande racée
 Produit bio et local	 Produit bio	 Poisson MSC	 Label Rouge	 Bleu Blanc Cœur	 AOP



## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 22 au 26 avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves BIO Mais 			Concombre Carottes râpées BIO (légumerie)  	Salade verte BIO et dés d'emmental Radis râpé, maïs et dés d'emmental 
Plat viande ou poisson	Cannelloni de bœuf (U)	Sauté de boeuf sauce normande (Origine France)  	Spirales BIO carbonara (porc) (oignons, crème, lardons fumés, vin blanc)  	Merguez douces	Brandade de poisson  
Plat végétarien	Raviolis aux légumes (U) 	Galette italienne (U) (Blé, pois, tomates, mozzarella, oignons, basilic, huile d'olive) 	Œufs brouillés (U) 	Bouchées végétariennes sauce fromage blanc curry (U) 	Hachis aux lentilles et tomates (Purée de pomme de terre BIO, lentilles, tomates, oignons, herbes de Provence)  
Garnitures		Brunoise de légumes Semoule BIO 	Spirales BIO + emmental râpé 	Légumes couscous BIO Boulgour BIO  	
Produits laitiers		Buchette mi chèvre Coulommiers	Fromage frais BIO aromatisé Fromage frais nature sucré 		
Desserts	Crème dessert chocolat UHT Crème dessert vanille UHT	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO  	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO  	Crème onctueuse coulis de mangue Liégeois chocolat 	Cake au citron et topping caramel Muffin pépites de chocolat (U) 

Produits frais 1G

Produits surgelés 3G

Produits en boîte ou 5G

Crudités 4G

(U) : Produit industriel

 Innovation culinaire	 Cuisiné par le chef Elior	 Plat végétarien	 Produit local	 Haute valeur environnementale	 Viande racée
 Produit bio et local	 Produit bio	 Poisson MSC	 Label Rouge	 Bleu Blanc Cœur	 AOP



## Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 29 avril au 3 mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves BIO vinaigrette et dés d'emmental Haricots verts vinaigrette et dés d'emmental			Concombre et dés de mimolette Tomate BIO et dés de mimolette	
Plat viande ou poisson	Saucisse fumée sauce rougail (porc) (Origine France)	Colin pané FRAIS		Poulet rôti (Origine France)	Rôti de veau sauce dijonnaise (Origine France)
Plat végétarien	Omelette nature (U) BIO	Pané mozzarella (U)		Emincé végétal sauce franchard	Galette espagnole (U)
Garnitures	Riz pilaf Ratatouille	Epinards béchamel BIO Coquillettes semi complètes BIO		Brocolis saveur jardin Blé BIO à la tomate	Courgettes BIO aux herbes Pommes campagnardes
Produits laitiers		Saint nectaire AOP Cantal AOP			Yaourt brassé banane BIO Yaourt nature BIO et sucre
Desserts	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Purée pommes mangue Coupelle compote pomme banane BIO		Cake au chocolat Flan pâtissier (U)	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO

Produits frais 1G

Produits surgelés 3G

Produits en boîte ou 5G

Crudités 4G

(U) : Produit industriel

 Innovation culinaire	 Cuisiné par le chef Elior	 Plat végétarien	 Produit local	 Label Rouge	 Haute valeur environnementale	 Viande racée
 Produit bio et local	 Produit bio	 Poisson MSC	 Label Rouge	 Bleu Blanc Cœur	 AOP	