



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 6 au 10 mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		 Salade verte BIO & mozzarella Tomates BIO & mozzarella			
Plat viande ou poisson	 Calamars à la romaine (U) et ketchup	 Esc de porc sauce hongroise (Origine France)			
Plat végétarien	 Croq veggie fromage (U) et ketchup	 Semoule et lentilles maïs			
Garnitures	Pommes de terre rissolées Ratatouille	 Carottes braisées BIO  Lentilles cuisinées BIO			
Produits laitiers	 Yaourt nature BIO et sucre  Yaourt entier BIO vanille				
Desserts	 Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO	 Purée de pommes miel  Compote pomme banane			

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 : 13 au 17 mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves Maïs				Concombre en salade Radis râpé
Plat viande ou poisson	Raviolis de bœuf VBF (U) <i>(Origine France)</i>	Sauté de bœuf estragon <i>(Origine France)</i>	Escalope de veau hachée sauce charcutière <i>(Origine France)</i>	Pizza volaille champignons Fraiche (U)	Paëlla au poisson
Plat végétarien	Raviolis aux légumes (U)	Omelette nature BIO (U)	Bouchées aux haricots rouges sauce fraicheur (U)	Pizza végétal miel crème	Pané de blé fromage épinards (U)
Garnitures		Piperade Rösties de légumes	Carottes BIO saveur midi (légumerie) Spirales semi complètes BIO	Salade verte BIO	Riz paëlla Mélange de légumes haricots plats
Produits laitiers		Fromage frais BIO aux fruits Fromage frais nature sucré	Cantal AOP Gouda BIO	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt entier BIO vanille	
Desserts	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Cake épeautre banane chocolat + topping chocolat Beignet framboise (U)	Semoule au lait à la vanille Liégeois au 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	 Label Rouge	 Bleu Blanc Cœur	 AOP	



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 20 au 24 mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			Tomate BIO et Cube de mimolette déco Concombre et dés de mimolette cube		Pâté de campagne et cornichon Rillettes de sardine
Plat viande ou poisson		Hoki pané FRAIS & citron	Sauté de porc sauce dijonnaise (Origine France)	Chicken wings (Origine France)	Rôti de bœuf au jus (Origine France)
Plat végétarien		Dahl de lentilles corail et riz	Omelette aux fines herbes BIO (U)	Pané mozzarella (U)	PDT et lentilles provençale
Garnitures		Epinards béchamel BIO Riz créole	Purée de chou fleur & pomme de terre Haricots beurres à la tomate	Ratatouille Pommes de terre rissolées	Poêlée de légumes BIO Gnocchetti sardi BIO
Produits laitiers		Saint Nectaire AOP Pont l'Evêque AOP		Fromage blanc BIO (seau) Topping chocolat Topping fraise	
Desserts		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Cake chocolat + topping caramel Beignet framboise (U)	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat au lait Gélifié 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	 Viande racée
 Produit bio et local	 Produit bio	 Poisson MSC	 Label Rouge	 Bleu Blanc Cœur	 AOP	



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 27 au 31 mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade verte BIO et cubes d'emmental Mélange de crudité BIO et cubes d'emmental		Concombre vinaigrette Tomate BIO vinaigrette	Coleslaw et cubes de mimolette Carottes râpé BIO (légumerie) et cubes de mimolette	
Plat viande ou poisson	Pavé de merlu huile citron	Cordon bleu (U)	Filet de lieu noir FRAIS sauce curry	Saucisse de Toulouse sauce rougail	Sauté de bœuf sauce bobotie (origine France)
Plat végétarien	Omelette au fromage BIO (U)	Tortellonis pomodoro BIO base tomate	Gratin campagnard	Pané de blé fromage épinards (U)	Bouchée pistou sauce froide échalote
Garnitures	Haricots verts BIO Blé bio	Petit pois BIO saveur jardin Curvi rigati BIO	Courgettes BIO provençale (légumerie) Pommes de terre rissolées	Riz créole Piperade	Purée de Pommes de terre BIO carottes BIO Epinards braisés
Produits laitiers		Camembert BIO Brie BIO	Yaourt nature BIO & sucre Yaourt entier vanille BIO		Pont l'Evêque AOP Maroille AOC
Desserts	Clafoutis aux cerises Muffin pépites de chocolat (U)	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Smoothie mangue vanille Coupelle BIO compote pomme banane	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	



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 3 au 7 juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Melon charentais Pastèque		Carottes BIO (légumerie) et mimolette Salade verte BIO vinaigrette et mimolette		Concombre vinaigrette Tomate BIO
Plat viande ou poisson	Filet de limande meunière	Couscous poulet LR <small>(Origine France)</small>	Gigot d'agneau au jus <small>(Origine France)</small>	Escalope de porc sauce olive <small>(Origine France)</small>	Escalope de veau hachée sauce basquaise <small>(Origine France)</small>
Plat végétarien	Papillons à l'italienne BIO	Semoule BIO façon couscous	Galette espagnole (U)	Pavé de mozzarella (U) et sauce froide à l'échalote	Omelette nature BIO (U)
Garnitures	Chou-fleur BIO provençale Papillons BIO		Riz créole Haricots verts BIO saveur soleil	Carottes BIO braisées (légumerie) Haricot blanc au jus	Purée de pommes de terre Gratin du sud
Produits laitiers	Yaourt nature BIO & sucre Yaourt BIO brassé banane	Cantal AOP Fourme d'Ambert AOP		Fromage frais BIO aux fruits Fromage frais sucré	
Desserts		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Cake au citron Tarte flan (U)	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat au lait Liégeois à la vanille

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





Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 10 au 14 juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Samossa de légumes (U) Betteraves BIO vinaigrette 	Concombre vinaigrette et mozzarella Tomate BIO vinaigrette et mozzarella 	Melon charentais pastèque	Laitue iceberg vgt & dés d'emmental Carottes BIO (légumerie) & dés d'emmental  	
Plat viande ou poisson	Sauté de porc sauce curry (Origine France) 	Filet de lieu noir sauce aurore 	Poulet rôti (Origine France) 	Hachis parmentier (égrené de bœuf bio et origine France) 	Rôti de veau sauce estragon (origine France)
Plat végétarien	Omelette nature BIO (U)  	Galette italienne 	Bouchées de blé et mayonnaise (U) 	Hachis lentilles tomates  	Boulgour BIO à la méditerranéenne  
Garnitures	Jardinière de légumes Macaronis 1/2 complètes BIO + emmental râpé 	Petit pois BIO saveur soleil Riz créole 	Carottes BIO à l'ail Lentilles BIO  	Purée de pomme de terre 	Epinards BIO à la béchamel Boulgour BIO  
Produits laitiers					Bleu d'Auvergne AOP Cantal AOP  
Desserts	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO  	Moelleux aux pommes Muffin pépites de chocolat (U) 	Crème dessert au chocolat Crème dessert au caramel	Purée de pommes framboise Compote de pommes pêche 	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 : 17 au 21 juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de coquillettes BIO au pesto et dés mimolette Macédoine mayonnaise et dés mimolette	Mâche et betteraves et féta Concombre BIO et féta		Tortillas sauce tomate Chou fleur sauce cocktail	Crèmeux frais Salade coleslaw (U)
Plat viande ou poisson	Escalope de porc sauce bobotie (Origine France)	Filet de colin meunière frais	Rôti de dinde & sauce basquaise (Origine France)	Fajitas au bœuf (Origine France)	Sauté de bœuf au miel (Origine France)
Plat végétarien	Croq veggie tomate (U)	Omelette aux fines herbes BIO (U)	Boulette de soja tomate basilic (U)	Fajitas et base chili	Pizza végétale miel et crème
Garnitures	Haricots verts BIO ciboulette Blé BIO à la tomate	Ratatouille Semoule BIO	Jardinière de légumes Coquillettes BIO	Riz créole Salade verte BIO	Salade verte BIO Pommes rissolées
Produits laitiers			Gorgonzola AOP Pont l'Evêque AOP		Fromage blanc BIO (seau) et topping fraise Fromage blanc BIO (seau) et sucre
Desserts	Melon jaune Pastèque	Purée de pommes fruits rouges Compote pomme ananas 5/1	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Milkshake framboise Gélifié nappe caramel	

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 : 24 au 28 juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Salade de pommes de terre à la californienne et dés d'emmental Taboulé et dés emmental	Tomate BIO et dés de mimolette Radis râpé et dés mimolette	Concombre crème ciboulette Tomate BIO mozzarella	Salade grecque Carottes râpées BIO vgt (légumerie) & dés de brebis
Plat viande ou poisson	Chicken wings (origine France)	Sauté de porc sauce lyonnaise (origine France)	Sauté de veau sauce marengo (origine France)	Steak haché de bœuf BIO (origine France)	Brandade polenta pdt durable
Plat végétarien	Omelette nature BIO (U)	Pané mozzarella (U)	Boulgour BIO à l'andalouse	Croque veggie tomate	Blé mexicaine
Garnitures	Courgettes BIO saveur soleil (légumerie) Riz créole	Spirales 1/2 complete BIO Haricots beurrés à la tomate	Petits pois BIO lyonnaise Boulgour BIO	Pommes campagnardes et ketchup Carottes vichy	
Produits laitiers	Fourme d'Ambert AOP Comté AOP				
Desserts	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Pastèque Melon charentais	Clafoutis myrtilles Beignet framboise (U)	Soupe de fraises à la menthe Fruit de saison BIO	Purée de pommes BIO Compote pomme abricots

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 : 1er au 5 juillet 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Tomate BIO et dés de mimolette Salade verte BIO et maïs et dés de mimolette		Concombre vinaigrette Radis et beurre	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	
Plat viande ou poisson	Hoki meunière	Bolognaise de bœuf (égréné de bœuf BIO)	Esc de porc sauce basilic (Origine France)	Rôti de veau sauce basquaise (Origine France)	Colombo de poisson et riz
Plat végétarien	Croustillant fromage (U)	Penne sauce fromagère	Croque veggie tomate (U)	Galette indienne (U)	Omelette nature BIO (U)
Garnitures	Haricots verts BIO ciboulette Pommes de terre rissolées	Penne	Purée de carottes patate douce	Ratatouille BIO Blé BIO	Poêlée de légumes saveur jardin Riz pilaf
Produits laitiers		Yaourt entier BIO vanille Yaourt nature BIO et sucre			St nectaire AOP Pont l'Evêque AOP
Desserts	Cake semoule Tarte flan	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Flan à la vanille Flan au chocolat	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Melon jaune Pastèque

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