
















# Menu Collège-Lycée Standard



Semaine du 13/01/2020 au 17/01/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|--|--|--|---|---|
| <p>Salade de maïs<br/>  Vinaigrette maison bio<br/> </p> <p> Goulash de bœuf lbr </p> <p> Riz bio pilaf </p> <p> Coulommiers bio<br/> (Lait)</p> <p>Choix de fruit :<br/>   pomme bio locale ou<br/> orange bio </p> <p>Pain de campagne bio local<br/>   (Gluten)</p> | <p> Salade de mâches et<br/> betteraves rouges bio</p> <p> Vinaigrette maison bio<br/> (Moutarde,sulfites)</p> <p> Poisson meunière<br/> (Gluten, lait, œufs, poissons)</p> <p> Haricots verts locaux extra fins</p> <p> Semoule bio sauce tomate<br/> (Céleri, gluten, lait, soja)</p> <p> Yaourt nature bio<br/> (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p>Poire au sirop</p> <p>Pain de campagne bio local<br/> (Gluten)</p> | <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Cake amarante cheddar<br/> (lait local, œufs bio) <br/> (Lait, œufs)</p> <p> Sauce crème ciboulette<br/> (Lait,moutarde,sulfites)</p> <p> Boulettes de lentilles bio sauce<br/> tomate<br/> (Céleri,gluten,soja)</p> <p> Carottes bâtonnets locaux<br/> assaisonnement ciboulette<br/> (Céleri,gluten,soja)</p> <p>Coulommiers<br/> (Lait)</p> <p>Choix de fruit :<br/>  kiwi bio ou orange bio </p> <p>Pain de campagne bio local<br/>   (Gluten)</p> | <p>***Mission anti-gaspi***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette maison bio<br/> (Moutarde,sulfites)</p> <p> Raclette * (jambon lbr)<br/> (Lait) </p> <p> * Jambon de dinde lbr</p> <p> Pomme de terre bio locale</p> <p>Tomme blanche<br/> (Lait)</p> <p>Choix de fruit :<br/>  clémentine bio ou<br/>  banane bio</p> <p>Pain de campagne bio local<br/>   (Gluten)</p> | <p>*** Rdv des copains ***</p> <p>Céleri rémoulade<br/>    </p> <p> Fishburger<br/> (poisson pané)<br/> (Gluten,poissons,lait,sésame)</p> <p>Potatoes</p> <p>Sauce tartare<br/> (Lait,moutarde,œufs,sulfites)</p> <p>Gouda<br/> (Lait)</p> <p>Choix de fruit :<br/>  banane bio ou ananas bio </p> <p>Pain de campagne bio local<br/>   (Gluten)</p> |







# Menu Collège-Lycée Standard



## Semaine du 03/02/2020 au 07/02/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|---|---|---|---|--|
| <p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette maison bio<br/>(Moutarde,sulfites)</p> <hr/> <p> Risotto butternut mozzarella<br/>(riz bio)<br/>(Céleri,gluten,soja,lait,œufs)</p> <hr/> <p> Yaourt nature local de Sigy<br/>(Lait)</p> <p>Dosette de sucre</p> <hr/> <p>Choix de fruit : poire ou pomme</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local<br/>(Gluten)</p> | <p>Pomélos</p> <p>Dosette de sucre</p> <hr/> <p>Sauté de veau bio sauce tomate<br/> (Céleri,gluten,soja) </p> <p>Haricots plats d'Espagne</p> <p> Boulgour bio<br/>(Gluten)</p> <hr/> <p>Montcadi croûte noire<br/>(Lait)</p> <hr/> <p>Choix de fruit :<br/>  pomme bio locale ou orange bio </p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local<br/>(Gluten)</p> | <p>Céleri rémoulade<br/>(Céleri,moutarde,œufs,sulfites)</p> <hr/> <p>Beignets de calamar<br/>(Gluten,mollusques)</p> <p> Ratatouille bio</p> <p> Pennes bio<br/>(Gluten)</p> <hr/> <p> Yaourt nature bio<br/>(Lait)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <hr/> <p>Choix de fruit :<br/>banane ou orange</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local<br/>(Gluten)</p> | <p> Oeuf dur bio<br/>(Œufs)</p> <p>Mayonnaise<br/>(Moutarde,œufs,sulfites)</p> <hr/> <p>Pavé de colin sauce fines herbes<br/> (Gluten,poissons) </p> <p> Lentilles mijotées bio<br/>(Céleri)</p> <hr/> <p>Brie<br/>(Lait)</p> <hr/> <p>Choix de fruit :<br/> banane bio ou kiwi bio </p> <hr/> <p>Pain de campagne bio local<br/>  (Gluten)</p> | <p><b>***La chandeleur : choix de la garniture ***</b></p> <p> Émincé d'endives bio</p> <p>Sauce fromage blanc aux herbes<br/>(Lait,sulfites) </p> <hr/> <p> Bifteck haché charolais persillé</p> <hr/> <p> Carottes fraîches bio locales à la provençale<br/>  (Céleri,gluten,soja)</p> <hr/> <p>Mimolette<br/>(Lait)</p> <hr/> <p>Crêpe nature sucrée garniture au choix<br/>(Gluten,lait,œufs)</p> <p>Pâte à tartiner bio<br/>(Fruit à coque,lait)</p> <p>Confiture abricot bio</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local<br/>(Gluten)</p> |





# Menu Collège-Lycée Standard



## Semaine du 24/02/2020 au 28/02/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|---|--|---|--|---|
| Salade de mâche et betteraves rouges<br>Vinaigrette bio aux herbes (Moutarde,sulfites)<br>Gardiane de bœuf lbr (Sulfites)<br>Gratin de chou fleur (Céleri,gluten,lait,soja)<br>Boulgour bio (Gluten)<br>Yaourt nature local de Sigy (Lait)<br>Sucre de canne CE<br>Choix de fruit : pomme ou poire<br>Pain de campagne bio local (Gluten) | Salade haricots blancs cerfeuil (Moutarde,sulfites)<br>Poisson meunière (Gluten,lait,poissons)<br>Épinards locaux branches en béchamel (Céleri,gluten,lait,soja)<br>Riz bio<br>Saint Paulin (Lait)<br>Choix de fruit : pomme bio locale ou orange bio<br>Pain de campagne bio local (Gluten) | Salade de betteraves rouges<br>Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)<br>Poulet rôti lbr<br>Purée de haricots verts (H.v locaux) (Lait)<br>Tomme blanche (Lait)<br>Choix de fruit : kiwi bio ou clémentine bio<br>Pain de campagne bio local (Gluten) | <b>***Menu Végétarien - Animation: Les pas pareilles***</b><br>Carottes râpées bio locales<br>Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)<br>Clafoutis de patate douce, pdt bio et mozzarella (œuf bio, lait et farine locaux) (Œufs,lait,gluten)<br>Salade verte bio<br>Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)<br>Yaourt nature bio (Lait)<br>Confiture de fraises bio<br>Choix de fruit : banane ou orange<br>Pain de campagne bio local (Gluten) | <b>*** Bar à laitage ***</b><br>Rillettes de sardine et céleri du chef (Céleri,lait,moutarde,oeufs)<br>Rôti de porc* lbr au jus<br>*Rôti de dinde lbr au jus<br>Coquillettes bio (Gluten)<br>Emmental (Lait)<br>Coulommiers (Lait)<br>Brie (Lait)<br>Choix de fruit : banane bio ou ananas bio<br>Pain de campagne bio local (Gluten) |