

Menu des collèges Secteur "liaison froide"



: Viande charolaise



: Local



: Produit de la mer durable



: Label Rouge



: Appellation d'Origine Protégée



: Origine Géographique Protégée



: Issu de l'agriculture biologique



: Haute Valeur Environnementale



: Aide UE fruits et légumes à l'école



: Aide UE lait et produit laitiers à l'école

(Allergène) : Allergène



Du 1er au 5 décembre

100%
végétarien

Lundi

Salade iceberg et maïs
Vinaigrette moutarde (*moutarde, Sulfites*)
Emincé de chou rouge, vinaigrette
moutarde (*moutarde, Sulfites*)

Omelette  (*Lait, oeufs*)
Coquillettes  (*Gluten*)
et emmental râpé (*Lait*)

Fromage blanc  (*Lait*)
Confiture de fraises

Purée de pommes et poires
Purée de pommes abricots

Mardi

Mâche et vinaigrette moutarde
(*moutarde, Sulfites*)
Pomelos 

Plat végétarien : Riz  et pois chiches 
tikka massala (*Moutarde*)

Plat avec viande : Sauté de boeuf  à la
hongroise - paprika doux, crème
(*Céleri, lait*)

Julienne de légumes (*Céleri*), Riz 

Saint-Nectaire  (*Lait*)
Pont l'évêque  (*Lait*)


Barre bretonne (*Gluten, oeufs*)

Jeudi

Guacamole au fromage blanc (*Lait*)

Plat végétarien : Galettes fajitas - haricots
rouges, maïs, salade verte sauce yaourt épicé
(*Gluten, moutarde, sulfites, sésame*)

Plat avec viande : Fajitas de dinde 
et légumes (*Gluten*)

Emmental râpé (*Lait*), Salade verte
vinaigrette moutarde (*Moutarde, sulfites*)

Fromage blanc  (*Lait*), miel
Gâteau de maïs (*Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites*)

100%
végétarien

Vendredi

Carottes  (*moutarde, Sulfites*)
Céleri rémoulade  (*Céleri, moutarde*
Oeufs, Sulfites)

Parmentier égrené végétal, purée de
patates douces (*Lait*)
Salade verte vinaigrette moutarde
(*Moutarde, Sulfites*)

Coulommiers  (*Lait*)
Carré  (*Lait*)

Purée de pommes 
Purée de pommes et fraises 

Menu des collèges Secteur "liaison froide"



: Viande charolaise



: Local



: Produit de la mer durable



: Label Rouge



: Appellation d'Origine Protégée



: Origine Géographique Protégée



: Issu de l'agriculture biologique



: Haute Valeur Environnementale



: Aide UE fruits et légumes à l'école



: Aide UE lait et produit laitiers à l'école

(Allergène) : Allergène



Du 8 au 12 décembre

Lundi

Tarte méditerranéenne
(Gluten, Lait, Oeufs)

Plat végétarien : Quenelle nature sauce
végétale crémée
(Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites)

Plat avec viande : Sauté de dinde sauce
champignons crémée (Lait, Sulfites)
Sauté de porc sauce champignons
crémée (Lait, Sulfites)

Riz

Camembert (Lait)
Pointe de brie (Lait)
Fruit au choix

100%
végétarien

Mardi

Salade verte , croûtons (Gluten, lait)
vinaigrette moutarde (moutarde, Sulfites)
Salade verte , croûtons (Gluten)
pamplemousse, mandarine,
vinaigrette moutarde (Moutarde, Sulfites)

Pommes de terre fromagères -
Fromage à tartiflette (Gluten, Lait)

Petit suisse nature (Lait), Sucre Roux

Purée de pommes
Purée de pommes et fraises

100%
végétarien

Jeudi

Emincé de chou rouge, vinaigrette
à la moutarde (Moutarde, Sulfites)
Endives , vinaigrette moutarde (Moutarde,
Sulfites)

Macaroni sauce égrené végétal et
tomates façon bolognaise (Gluten)

Cantal (Lait)

Fourme d'Ambert (Lait)

Crème dessert vanille (Lait)

Vendredi

Soupe de légumes : carotte, navet, céleri,
pomme de terre (Céleri)

Plat végétarien : Pané à l'emmental
(Gluten, Lait, Oeufs)

Plat avec poisson : Filet de colin d'Alaska
 pané frais (Gluten, Poissons)
Epinards branches à la béchamel
(Gluten, Lait)

Fromage blanc (Lait), Sucre
Roux/Confiture d'abricots
Cake cannelle (Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites)

Menu des collèges Secteur "liaison froide"



: Viande charolaise



: Local



: Produit de la mer durable



: Label Rouge



: Appellation d'Origine Protégée



: Origine Géographique Protégée



: Issu de l'agriculture biologique



: Haute Valeur Environnementale



: Aide UE fruits et légumes à l'école



: Aide UE lait et produit laitiers à l'école

(Allergène) : Allergène



Du 15 au 19 décembre

Lundi

Salade pommes de terre 
Vinaigrette moutarde (*moutarde, Sulfites*)
Salade de lentilles  (*Moutarde, Sulfites*)

Plat végétarien : Tarte à la provençale (*Gluten, Lait, Oeufs*)

Plat avec viande : Sauté de boeuf  sauce
tomate basilic
Carottes 

Pont l'évêque  (*Lait*)
Munster  (*Lait*)

Fruit  au choix

100%
végétarien

Mardi

Mâche et betteraves 
Endives  et vinaigrette moutarde
(*Moutarde, Sulfites*)

Penne  sauce pesto, fèves et cantal
râpé (*Gluten, Lait*)

Fromage blanc  (*Lait*),
Miel, Confiture de fraises

Purée de pommes et poires
Purée de pommes et ananas

Jeudi

Tartinade de haricots blancs
Cake aux 2 saumons (*Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Sulfites*)

Plat végétarien : Boulettes orge, chèvre miel 

Plat avec viande : Emincé de haut de cuisse de
dinde 

Sauce aux légumes d'antan
(*Gluten, Lait, Céleri*)

Pommes de terre "Pom'pin"

Ketchup (*Céleri*)
Fromage frais Chanteneige  (*Lait*)

Bûche pâtissière crème au beurre et chocolat
(*Gluten, Lait, Oeufs*), Père Noël chocolat (*Lait, soja*)

100%
végétarien

Vendredi

Salade verte  aux pommes et
oranges , vinaigrette moutarde
(*Moutarde, Sulfites*)
Salade Coleslaw  locale (carotte, chou
blanc, mayonnaise)

Quenelle  sauce tomate (*Gluten, Lait, Oeufs*)
Riz 

Yaourt aromatisé (*Lait*)
Yaourt nature (*Lait*)

Fruit  au choix