

Du 06 au 10 Novembre 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Endives et noix Céleri rémoulade Salade coleslaw	Potage de légumes et emmental râpé <i>(Carotte, poireau, chou fleur, celeri, petit pois, navet, haricot vert)</i> Betteraves et mimolette Salade de maïs et mimolette		Carottes râpées assaisonnées et emmental Chou rouge râpé et emmental Salade verte et mimolette
Escalope de porc sauce blanquette <i>(Carotte, champignon, crème, citron, fond de volaille, oignon)</i> Omelette nature	Sauté de poulet sauce échalote <i>(Echalote, oignon, tomate, herbes de provence)</i> Pavé de poisson mariné au thym	Paupiette de veau sauce tomate <i>(Tomate, oignon, ail)</i> Boulette de soja sauce fromage blanc et curry	Rôti de bœuf et jus Colin pané et citron	Merguez Filet de lieu sauce tajine <i>(Tomate, oignon, cannelle, cumin, paprika, curcuma, safran, ail, raisin, pruneau, fumet de poisson)</i>
Haricots verts extra fins Boulgour & jus de légumes	Poêlée de légumes <i>(Haricot vert, poivron, carotte, courgette)</i> Pommes vapeur	Epinards à la crème Riz créole et emmental râpé	Carottes vichy Penne	Legumes couscous Semoule
Tartare ail & fines herbes x2 Saint Môret x2 Yaourt nature sucré			Edam Jeune Cantal AOP Yaourt nature sucré	
Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat Flan à la vanille	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Banane au chocolat 80% Pomme 10% Orange 10%	Moëlleux aux poires Cake à la noix de coco Beignet au chocolat

















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 13 au 17 Novembre 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Mâche et betteraves Salade verte Trio de crudité	 Céleri rémoulade et mimolette Salade harmonie et dès d'emmental <i>(Scarole, chou rouge, maïs)</i> Salade verte et emmental		
Saucisse fumée Pané de blé fromage et epinards 	 Sauté de bœuf sauce grand-mère <i>(Champignon, carotte, oignon, ail)</i> Filet de limande meunière	Escalope de dinde sauce basilic <i>(Basilic, tomate, oignon, ail)</i> Aile de raie aux câpres <i>(Câpre, crème, oignon, citron, fumet de poisson)</i>	Hachis parmentier  Brandade de poisson 	Cordon bleu Filet de lieu noir frais sauce cubaine <i>(Crème, curry, oignon, tomate, paprika, cumin, fumet de poisson)</i>
Petits pois à la lyonnaise  <i>(Oignon, herbe de provence)</i> Riz pilaf 	Courgettes à l'ail Gnocchis sauce tomate	Navets et carottes à la tomate  Dhal de lentilles  <i>(Oignon, carotte, crème, ail, curry cumin)</i>	(Purée  )	Salsifis & champignons Pommes rissolées
Buchette mi-chèvre Saint Nectaire AOP Yaourt nature sucré			Gouda Mimolette Yaourt nature sucré	Tomme Blanche Fraidou x2 Yaourt nature sucré
Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Yaourt brassé à la fraise  Yaourt à la vanille  Yaourt brassé framboise et abricot 	Cake au citron  Gâteau au chocolat  Chou à la vanille	Salade de fruits  Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pommes Compote pomme-cassis Compote de poires

 Race à viande  
 Produits issus de l'agriculture biologique

 Label Rouge  
 Recette maison

 Viande de Porc Français  
 Produits locaux

 Plat végétarien  
 Produits issus du Commerce Equitable

 Innovation Culinaire  
 YourSelf



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI "La montagne"	VENDREDI
Endives et pommes Chou rouge râpé et raisin Pomelos et sucre	Potage crécy et emmental râpé <i>(Carotte, pomme de terre, oignon)</i> Salade de haricot vert et dès d'emmental Poireaux vinaigrette et dès de mimolette		Saucisson à l'ai, rosette & cornichons Œuf dur & mayonnaise Salade verte 	
Manchon de canard au miel <i>(Miel, ail, oignon)</i> Filet de hoki sauce aneth <i>(Aneth, crème, oignon, ail, fumet de poisson)</i>	Escalope de porc sauce diable <i>(Tomate, oignon, ail)</i> Filet de merlu sauce paprika <i>(Paprika, crème, tomate, champignon, oignon)</i>	Steak haché sauce tomate <i>(Tomate, oignon, ail)</i> Cube de saumon sauce basilic <i>(Basilic, oignon, huile olive, tomate, ail, fumet de poisson)</i>	Façon tartiflette (porc) Gratin campagnard 	Rôti de veau sauce dijonnaise <i>(Moutarde, oignon, ail)</i> Nugget's de blé sauce fromage blanc et curry 
Haricots beurre Flageolets	Chou fleur béchamel Semoule 	Compté de tomate Coquillettes	Une montagne de saveurs	Gratin du sud <i>(Courgette, tomate, crème, muscade, basilic, bouillon de legume)</i> Riz à la tomate 
		Brie Pont l'evêque AOC Yaourt nature sucré	Une montagne de saveurs	Camembert Tomme de Pays Yaourt nature sucré 
Mousse au chooclat au lait Flan nappé au caramel Liegeois vanille	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Salade de fruits Fruit de saison Fruit de saison 	Moëlleux aux noisettes caramélisées Compote pommes & marrons 	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison 

Du 27 Novembre au 01 Décembre 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Chou blanc vinaigrette  Salade coleslaw  Salade verte et croustons 	Carottes bâtonnets base herbes Chou rouge enrobante à l'ail  Céleri fromage blanc et citron 	Salade verte	 Endives et mimolette Iceberg et mimolette Courgettes râpés et emmental
 Sauté de bœuf sauce provençale <i>(Tomate, oignon, ail, olive verte, herbe de provence)</i> Colin pané & citron	 Poulet rôti Filet de cabillaud à la provençale <i>(Oignon, poivron, courgette, ail, tomate, fumet poisson, herbes de provence)</i>	 Rôti de porc au jus Pavé de blé fromage et épinards 	Quiche lorraine (porc) Tarte aux légumes 	Emincé de dinde sauce crétoise <i>(Raisin, crème, oignon, ail)</i> Filet de limande sauce cubaine <i>(Tomate, crème, curry, oignon, paprika, cumin, fumet de poisson)</i>
Ratatouille Gnocchis sauce tomate	Jardinière de légumes  <i>(Petit pois, carotte, navet)</i> Riz créole 	Carottes braisées Haricots blancs à l'ancienne		Haricots verts extra  fins saveur soleil <i>(Basilic, ail, oignon)</i> Boulgour et jus de légumes 
Carré de l'est Montboissier Yaourt nature sucré			Coulommiers Munster AOP Yaourt nature sucré	
Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc et coulis de framboise Fromage blanc aux fruits Yaourt velouté fruit	Compote de pomme-ananas Poire au chocolat Compote de pommes	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Cake à la vanille  Moelleux au caramel  Tarte grillée aux pommes

 Race à viande  
 Produits issus de l'agriculture biologique

 Label Rouge  
 Recette maison

 Viande de Porc Français  
 Produits locaux

 Plat végétarien  
 Produits issus du Commerce Equitable

 Innovation Culinaire  
 YourSelf

Du 04 au 08 Décembre 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Dubarry et emmental râpé <i>(Chou fleur, crème, oignon)</i> Betteraves et emmental Soja et maïs	Batavia et croutons Carottes râpées au citron Chou blanc et raisin		Salade de mâche Pomelos et sucre Salade du chef <i>(Salade composée, tomate, olive, emmental, dinde)</i>	Salade verte
Sauté de porc sauce Lyonnaise <i>(Oignon, ail)</i> Filet de merlu sauce jaune <i>(Oignon, ail, crème, safran, paprika, curcuma, julienne de legume, fumet de poisson)</i>	Escalope de dinde sauce curry <i>(Curry, oignon, ail, crème, fond de volaille)</i> Omelette	Sauté de veau sauce olive <i>(Olive, tomate, herbe de provence, oignon, ail)</i> Filet de colin meunière	Steak haché et dosette de ketchup Pavé du fromager et dosette de ketchup	Pizza royale <i>(Porc)</i> Pizza au fromage
Courgettes à l'ail Semoule	Epinards béchamel Pommes vapeur persillées	Petits pois extra fins à la lyonnaise Riz	Gratin crécy Tortis et emmental râpé	
		Camembert Tomme grise Yaourt nature sucré		Fromage fondu president x2 Cotentin Yaourt nature sucré
Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc façon pêche melba Yaourt aromatisé Fromage blanc aux fruits	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux fromage blanc Façon brownies Eclair au chocolat	Compote de pommes Compote pomme-abricot Compote pomme-fraise

Race à viande  
 Produits issus de l'agriculture biologique

Label Rouge  
 Recette maison

Viande de Porc Français  
 Produits locaux













Plat végétarien  
 Produits issus du Commerce Equitable



Innovation Culinaire  
 YourSelf

Du 11 au 15 Décembre 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI "REPAS DE NOËL"	VENDREDI
<p>Céleri remoulade Salade verte et maïs Chou rouge vinaigrette</p>   	<p>Mâche et mimolette Endives et mimolette Courgettes râpées et emmental</p> 			
<p>Paupiette de veau sauce marengo <i>(Tomate, champignon, ail, oignon)</i> Pavé de poisson mariné à la brésilienne</p>	<p>Escalope de porc sauce milanaise <i>(Tomate, oignon, ail, herbe de provence)</i> Filet de hoki sauce safranée <i>(Safran, paprika, curcuma, ail, oignon, crème, fumet de poisson)</i></p> 	<p>Emincé de poulet aux oignons <i>(Oignon, crème, ail)</i> Œufs durs sauce pizza</p> 		<p>Gigot d'agneau &amp; jus Nugget's de blé sauce enrok à l'échalote</p> 
<p>Endives braisées Lentilles</p>	<p>Poêlée de légumes <i>(Haricot vert, carotte, chou fleur)</i> Blé et jus</p>  	<p>Jeunes carottes Pommes lamelles béchamel et emmental râpé</p>		<p>Haricots verts extra fins Farfalles</p>  
		<p>Brie Saint Nectaire AOP Yaourt nature sucré</p>		<p>Gouda Petit louis x2 Yaourt nature sucré</p>
<p>Pêches au sirop et coulis de fraise Ananas au sirop et coulis de chocolat Compote de poires</p>	<p>Crème dessert caramel Flan à la vanille Liegeois au chocolat</p>	<p>Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison</p>		<p>Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison</p>

 Race à viande  
 Produits issus de l'agriculture biologique

 Label Rouge  
 Recette maison

 Viande de Porc Français  
 Produits locaux

 Plat végétarien  
 Produits issus du Commerce Equitable

 Innovation Culinaire  
 YourSelf

Du 18 au 22 Décembre 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade hollandaise <i>(Carotte, chou blanc, céleri, scarole)</i> Laitue Iceberg et croutons Carottes râpées vinaigrette		Coleslaw et mimolette Salade verte et emmental Endives et mimolette	Potage potiron et emmental râpé <i>(Potiron, crème, carotte, poireau, chou fleur, céleri, petit pois, haricot vert, navet)</i> Betteraves et dès d'emmental Salade de haricots verts et mimolette	Chou blanc vinaigrette Chou rouge vinaigrette Cœur de scarole & croutons
Chicken wings Filet de limande meunière	Merguez Filet de merlu sauce cubaine <i>(tomate, crème, curry, oignon, paprika, cumin, fumet de poisson)</i>	Sauté de boeuf sauce madère <i>(Champignon, crème, oignon, épice madère)</i> Boulettes de soja sauce  blanc curry	Steak haché Filet d'églefin <b>FRAIS</b> sauce waterzoï <i>(Julienne de légume, oignon, poireau, crème, ail, fumet de poisson)</i>	Carbonara au porc Carbonara de thon
Haricots beurre Boulgour safrané	Brocolis Purée de pommes de terre	Piperade Semoule	Courgettes à la mexicaine <i>(Tomate, maïs, haricot rouge, ail, bouillon de légume)</i> Pommes rissolées	Tortis et emmental râpé
	Edam Jeune Cantal AOP Yaourt nature sucré			
Fromage blanc façon pêche melba Fromage blanc sucré Fromage blanc aux fruits	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Milkshake framboise Stracciatella brisure de daim Yaourt velouté fruit	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Beignets aux pommes Donut's au sucre

Race à viande  
 Produits issus de l'agriculture biologique

Label Rouge  
 Recette maison

Viande de Porc Français  
 Produits locaux

Plat végétarien  
 Produits issus du Commerce Equitable

Innovation Culinaire  
 YourSelf