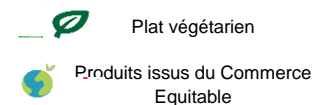
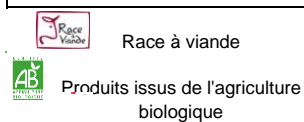


Du 04 au 08 septembre 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU DE RENTREE	VENDREDI
	Iceberg et croûtons Tomates vinaigrette Radis et beurre	Concombres et mimolette Coleslaw et mimolette Crèmeux frais (Radis, Saint Môret, citron, fromage blanc, ciboulette, echalote, ail)		
Escalope de dinde sauce crème (Crème, champignon, oignon, ail) Steak de colin sauce blanche (Céleri, crème)	Sausisse fumée Omelette	Paupiette de veau sauce marenco (Tomate, oignon, champignon, ail) Filet de hoki sauce bourride (Crème, ail, oignon, carotte, céleri, poireau, épices paëlla, Fumet de poisson)	Pizza royale (Porc) Pizza au fromage	Sauté de bœuf sauce tomate (Tomate, oignon, ail) Filet de limande meunière
Pêlé môle provençal (Tomate, courgette, aubergine, poivron, oignon) Gnocchis sauce tomate	Haricots verts extra fins à la ciboulette Purée de pommes de terre	Chou-fleur saveur du midi (Ail, oignon, basilic) Riz pilaf	Salade verte	Gratin du sud (Courgette, tomate, muscade, crème, béchamel, ail, basilic) Semoule et jus de légumes
Bûchette mi-chèvre Saint Nectaire AOP Yaourt nature sucré			Tartare ail & fines herbes x2 Yaourt nature sucré	Camembert Tomme de Pays Yaourt nature et sucre
Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Flan nappé au caramel Mousse au chocolat au lait Liégeois à la vanille	Cocktail de fruits au sirop Abricots au sirop Ananas au sirop	Eclair au chocolat Beignet aux pommes	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison



Du 11 au 15 septembre 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Celeri rémoulade et mimolette Mâche et emmental Chou rouge râpé et mimolette		 Carottes râpées et emmental Courgettes râpées et mimolette Salade verte et emmental	Melon Pastèque Pomelos et sucre
Poulet rôti Poisson blanc crumble pain d'épices	Sauté de porc sauce charcutière (Tomate, cornichon, moutarde, ail, oignon) Filet de merlu sauce ciboulette (Ciboulette, crème, oignon, ail, fumet de poisson)	Sauté de dinde sauce provençale (Tomate, olive, ail, oignon, herbes de provence) Œufs durs sauce pizza (Tomate, oignon)	Rôti veau sauce dijonnaise (Moutarde, ail, oignon, crème) Nugget's de blé sauce fromage blanc et curry	Steak haché et jus Filet de hoki sauce aurore (Tomate, fumet de poisson, muscade, crème)
Purée de céleri et brocolis Boulgour aux petits légumes	Jeunes carottes Lentilles	Haricots beurre Coquillettes	Poêlée de légumes (Carotte, haricot vert, chou fleur) Riz basmati	Petits pois extra fins à la lyonnaise (Oignon, herbes de provence) Pommes rissolées
Fraidou x2 Edam Yaourt nature sucré		Brie Pont l'Evêque AOP Yaourt nature sucré		
Fruit surprise Fruit de saison Fruit de saison	Façon brownies Moelleux à la framboise Beignet au chocolat	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pommes Compote pomme-ananas Compote pomme-abricot	Fromage blanc façon pêche melba Yaourt velouté aux fruits Fromage blanc aux fruits

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

Menu réalisé par les collégiens des Vallées

Du 18 au 22 Septembre 2017

Lundi

Mâche et dès de mimolette
Carottes et dès d'emmental
Salade d'endives et dès d'emmental

Chicken wings
Filet de lieu noir **FRAIS** sauce crème
(Crème, ail, oignon, fumet de poisson)

Haricots verts extra fins
Blé safrané



Eclair au chocolat
Eclair à la vanille

Mardi

Merguez douce
et dossette de barbecue
Omelette nature
et dosette de barbecue

Jardinière de légumes
Spicy potatoes

Camembert
Tartare ail & fines herbes
Yaourt nature sucré

Fruit de saison
Fruit de saison
Fruit de saison

Mercredi

Céleri rémoulade
Chou rouge râpé
Laitue Iceberg et noix

Rôti de bœuf et jus
Filet de colin sauce curry
(Curry, crème, oignon, ail, fumet de poisson)

Emincé de poireaux
Flageolets

Yaourt brassé à la fraise
Yaourt à la vanille
Yaourt brassé framboise et abricot



Jeudi

Tomates et mozzarella
Concombres et mimolette
Radis sauce fromage blanc

Escalope de porc au jus
Dès de saumon sauce citron
(Citron, crème, épice paëlla, oignon, ail, fumet de poisson)

Carottes à la provençale
Riz créole

Cake aux spéculoos
Cake aux pépites de chocolat
Cake nature



Vendredi

Rosette et cornichons
Euf dur mayonnaise
Maquereau à la tomate

Pizza royale
(Porc)

Pizza fromage

Salade verte



Abricots au sirop et coulis de caramel
Cocktail de fruits au sirop
Ananas au sirop et amandes effilées



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 25 au 30 septembre 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates et emmental Frisée et chèvre Chou rouge et emmental		Batônnets de carottes sauce fromage blanc et ciboulette Radis base échalotes ✨ Courgettes râpées ail et fines herbes	Melon Pastèque Pomelos et sucre	
Escalope de dinde sauce basquaise <i>(Tomate, poivron, oignon, ail, herbes de provence, fond de volaille)</i> Pavé mariné à la brésilienne	Boulettes d'agneau sauce tajine Steak de colin tajine <i>(Tomate, epice paëlla, oignon, cannelle, cumin, ail, raisin, pruneau)</i>	Axoa de bœuf <i>(Tomate, poivron, ail, oignon)</i> Nugget's de blé sauce ail	Sauté de porc à la diable <i>(Tomate, oignon, ail)</i> Filet de merlu sauce paprika <i>(Paprika, crème, tomate, ail, oignon, fumet de poisson)</i>	 Rôti de bœuf et jus Pavé du fromager
Petits pois extra fins saveur jardin <i>(Ciboulette, échalote, tomate)</i> Rösties de légumes <i>(Pomme de terre, carotte, pois, haricot)</i>	Légumes couscous Semoule	Julienne de légumes saveur moutarde <i>(Moutarde, oignon, bouillon de légumes)</i> Riz créole	 Haricots verts extra fins à l'ail Lentilles	Courgettes colombo <i>(Mélange colombo, bouillon de légumes, oignon)</i> Pâtes 1/2 complètes
	Fornols Mimolette Yaourt nature sucré			Buchette mi-chèvre Montboissier Yaourt nature sucré
Tarte grillée aux pommes Tarte abricotine	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme-cassis Poire au chocolat Compote de pommes	Semoule au lait à la coco Riz au lait saveur vanille Fromage blanc aux fruits	Fruit surprise Fruit de saison Fruit de saison

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

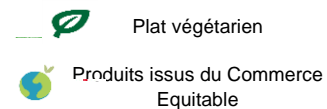
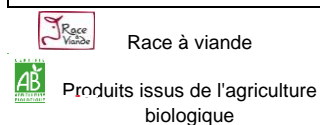
Innovation Culinaire
 YourSelf

Du 2 au 6 octobre 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Laitue Iceberg et croûtons Mâche et betteraves Salade coleslaw		Carottes râpées et emmental Celeri au curry et emmental Chou blanc et mimolette
Chicken wings Pané de blé fromage et epinards	Merguez Filet de poisson FRAIS sauce normande (Champignon, crème, oignon, ail, fumet de poisson)	Sauté de veau sauce blanquette (Carotte, champignon, oignon, citron, crème) Aiguillette de colin meunière sauce fromage blanc et curry	Lamelle de kebab sauce blanche Fish and chips	Rôti de porc au jus Boulette de soja sauce ail
Chou fleur saveur soleil Blé et jus de légumes	Purée de potiron Riz créole	Piperade Penne	Salade verte Pommes rissolées	Haricots beurre Semoule et jus de légumes
Cotentin x 2 Saint Nectaire AOP Yaourt nature sucré	Edam Fourme d'Ambert AOP Yaourt nature sucré		Camembert Emmental Yaourt nature et sucre	
Salade de fruits Fruit de saison Fruit de saison	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Liegeois vanille Mousse à la fraise Flan nappé de caramel	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Cake au chocolat blanc Gâteau aux oréo Gâteau basque



Du 9 au 13 octobre 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



Tous fous du goût: Les 5 continents

LUNDI "ASIE"	MARDI "AFRIQUE"	MERCREDI "AMERIQUE DU SUD"	JEUDI "EUROPE"	VENDREDI "OCEANIE"
Salade asiatique (chou chinois, vinaigrette à la sauce soja) Nems de légumes	Potage oriental (légumes couscous, oignon, crème, cumin) Salade de pois chiche au cumin	Chips tortillas & sauce tomateée Salade coleslaw	Salade grecque Piémontaise (S/porc)	Betteraves océanie (mandarine, sirop de cassis, fromage blanc) Rillettes thon & curry
Sauté de porc sauce brune asiatique (sauce soja) Steak de colin sauce aigre douce	Sauté de bœuf bobotie (cannelle, abricot sec, raisin sec, curry) Filet de hoki sauce vanille	Fajitas de volaille Fajitas de poisson	Saucisse de Francfort (porc) Filet de lieu sauce bordelaise	Boulettes d'agneau au curry Boulette de soja sauce fromage blanc & curry
Poêlée de légumes asiatiques (carotte lamelle, courgette lamelle, navet lamelle, haricot mungo, champignon noir, germe de soja) Riz cantonnais (s/viande)	Légumes couscous Semoule	Salade verte	Mélange de légumes danois (chou vert, poireau, carotte) Penne rigate	Purée de carottes & patate douce
Salade de fruits exotiques (pêche, mangue, ananas, melon jaune & vert, raisin rouge) Moelleux yuzu mandarine	Cake à la patate douce Fromage blanc, miel & dattes	Fromage blanc, caramel & pop corn Milkshake au cacao	Straciatella aux brisures de daim Fromage blanc à la russe (fromage blanc, miel, citron & pomme Granny)	Kiwi Banane au chocolat

Du 16 au 20 octobre 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue iceberg et noix Pomelos et sucre Radis rondelles et maïs	Céleri râpé et mimolette Endives et emmental Chou rouge râpé et emmental			Salade verte
Poulet rôti Omelette	Escalope de porc sauce dijonnaise (Moutarde, ail, oignon, crème) Poisson blanc crumble pain d'epices	Paupiette de veau sauce marengo (Tomate, oignon, champignon, ail) Filet de lieu sauce rougail (Tomate, oignon, herbe de provence, citron, curcuma)	Rôti de bœuf et dosette de ketchup Nugget's de blé nature et dosette de ketchup	Hachis parmentier et emmental (Purée) Brandade de poisson et emmental (Purée)
Mélange de légumes et brocolis Semoule et jus de légumes	Carottes braisées Lentilles	Gratin de chou fleur Riz créole	Petit pois extra fins au jus Tortis	
		Brie Carré de l'est Yaourt nature sucré	Gouda Fromage fondu x2 Yaourt nature sucré	
Ile flottante Flan au chocolat Crème dessert vanille	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Moëlleux caramel Cake aux pépites de chocolat Beignet aux pommes	Salade de fruits Fruit de saison Fruit de saison	Pêches au sirop et coulis de fraise Ananas au sirop et coulis de caramel Poire au sirop et coulis de chocolat

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