

Du 04 au 08 septembre 2017

## COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU DE RENTREE	VENDREDI
	<span style="color: green;">📍</span> Iceberg et croûtons Tomates vinaigrette Radis et beurre	<span style="color: green;">📍</span> Concombres et mimolette Coleslaw et mimolette Crémeux frais (Radis, Saint Môret, citron, fromage blanc, ciboulette, échalote, ail)		
Escalope de dinde sauce crème (Crème, champignon, oignon, ail) Steak de colin sauce blanche (Céleri, crème)	<span style="color: blue;">📍</span> Saucisse fumée Omelette	Paupiette de veau sauce marengo (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
Pêle mêle 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



Race à viande



Label Rouge



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande de Porc Français



Produits locaux



Plat végétarien



Produits issus du Commerce Equitable



Innovation Culinaire



YourSelf

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
Fraïdou 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



**elior**  
restauration

# 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   
Ble safrané 

Eclair au chocolat  
Eclair à la vanille

 Race à viande

 Produits issus de l'agriculture biologique

## Mardi

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

Jardinière de légumes  
Spicy potatoes

Camembert  
Tartare ail & fines herbes  
Yaourt nature sucré

Fruit de saison  
Fruit de saison  
Fruit de saison

 Label Rouge  
 Recette maison

## 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 

 Viande de Porc Français  
 Produits locaux

## 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

 Innovation Culinaire  
 YourSelf

## Vendredi

Roquette et cornichons  
Œuf 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

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, épice paëlla, oignon, canelle, 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 Sémoule	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	Sémoule 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 <b>FRAIS</b> sauce normande (Champignon, crème, oignon, ail, fumet de poisson)	Sauté de veau sauce blanquette (Carotte, chapignon, 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 Gateau aux oréo Gateau basque



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 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 tomatée  Salade coleslaw	Salade grecque  Piémontaise (S/porc)	Betteraves océanie (mandarine, sirop de cassis, fromage blanc)  Rillette 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 cantonais (s/viande)	Légumes coucous AB  Semoule AB	Salade verte AB	Mélange de légumes danois (chou vert, poireau, carotte)  Penne rigate	Purée de carottes & patate douce
Salade de fruits exotiques (péche, mangue, ananas, melon jaune & vert, raisin rouge)  Moëlleux yuzu mandarine	Cake à la patate douce Recette maison  Fromage blanc, miel & dattes	Fromage blanc, caramel & pop corn  Milkshake au cacao	Stracciatella aux brisures de daim  Fromage blanc à la russe (fromage blanc, miel, citron & pomme Granny)	Kiwi AB  Banane au 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

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 <i>(Moutarde, ail, oignon, crème)</i> Poisson blanc crumble pain d'épices	Paupiette de veau sauce marengo <i>(Tomate, oignon, champignon, ail)</i> Filet de lieu sauce rougail <i>(Tomate, oignon, herbe de provence, citron, curcuma)</i>	Rôti de bœuf et dosette de ketchup Nugget's de blé nature et dosette de ketchup	Hachis parmentier et emmental (Purée  ) Brandade de sardine 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	<b>VACANCES</b>
Île flottante Flan au chocolat Crème dessert vanille	Fruit annuel Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux 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