

DU 18 MARS AU 22 MARS 2013

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette Duo de carottes Endives vinaigrette		Tomates vinaigrette Salade Nantaise	El Gringo Mélange radis/courgettes vinaigrette Céleri à la rémoulade	
 <b>Sauté de poulet sauce colombo</b> Médailion sauce safranée <b>Riz créole</b> Haricots beurre	<b>Pavé de poisson mariné au thym</b> Burger de veau sauce grand-mère <b>Printanière de légumes</b> Boulgour	Francfort de volaille Lentilles	 <b>Bœuf braisé au jus</b> Filet de lieu sauce lait de coco <b>Légumes pot au feu</b> <i>(pommes de terre, carottes, navets, poireaux)</i> Semoule au jus	Nugget's poisson et citron <b>Sauté de dinde sauce caramel</b> Coquillettes Bio <b>Carottes vichy Bio</b>
	Cantal Mimolette Saint Paulin			Brie Fraidou Brebis crème
Mousse au chocolat Flan au chocolat Crème dessert à la vanille	Fruit de saison Fruit de saison Salade de fruits	Liégeois à la vanille Petits suisses aux fruits	Yaourt aromatisé Fromage blanc et crème de marron Yaourt aux fruits	Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio Fruits Surprises Bio



Produit Issu de l'Agriculture Biologique

Dessert Elabore Dans Nos Cuisines



Label Rouge

Your Self



Boeuf Race à Viande

En gras, Notre Menu Conseillé



Porc Origine France



DU 25 MARS AU 29 MARS 2013

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade Coleslaw <i>(Chou blanc, carottes, mayonnaise)</i></p> <p>Tagliatelles de betteraves</p> <p>Duo de carottes</p> 		<p>Crêpe au fromage</p> <p>Crêpe aux champignons</p>	<p>Tomates Bio vinaigrette</p> <p>Mélange de crudités Bio</p> <p>Concombres Bio vinaigrette</p>   	
<p>Escalope de porc aux olives</p> <p><b>Cœur de mer pané et citron</b></p> <p>Chou-fleur Bio</p> <p><b>Blé safrané Bio</b></p>  	<p><b>Poulet rôti</b></p>  <p>Filet de lieu sauce cubaine</p> <p><b>Epinards béchamel</b></p> <p>Riz créole</p>	<p>Steak haché de boeuf</p> <p>Pritanière de légumes</p>	<p><b>Rôti de veau au jus</b></p>  <p>Crumble de poisson au pain d'épices</p> <p><b>Purée de pommes de terre et cresson</b></p> <p>Jeunes carottes</p>	<p><b>Flot de collin sauce Walzerot</b></p> <p>Boulettes d'agneau</p> <p><b>Petits pois</b></p> <p>Semoule aux petits légumes</p>
	<p>Croûlait</p> <p>Camembert</p> <p>Fraidoux</p>			<p>Gouda</p> <p>Chantenaille</p> <p>Saint Nectaire</p>
<p>Fromage blanc sauce fraise</p> <p>Smoothie au pain d'épices</p> <p>Crème dessert au caramel</p> 	<p>Fruit de saison</p> <p>Compote pomme banane</p> <p>Fruits Surprises</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Suisses aux fruits</p> <p>Faissette et sucre</p>	<p>Eclair au chocolat</p> <p>Cake Surprise</p> <p>Cake miel</p> 



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Beauf Race à Viande



Porc Origine France



Dessert Elaboré Dans Nos Cuisines



Your Self

En gras, Notre Menu Conseillé

DU 1er AVRIL AU 5 AVRIL 2013

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS DE Pâques	VENDREDI
	<p>Radis et beurre</p> <p>Salade catalane</p> <p>Mâche/carottes</p>	<p>Baterraves "terroir" <i>(vinaigrette à base de moutarde à l'ancienne, vinaigre balsamique, huile d'olive, herbes aromatiques)</i></p> <p>Macédoine Majonnaise</p>	<p>Pâté en croûte et cornichons</p> <p>Nid de Pâques <i>(carottes, œuf, mayonnaise, salade verte)</i></p>	
	<p><b>Médailon de merlu sauce matelote</b> <i>Sauté de poulet sauce basquaise</i></p> <p><b>Courgettes Bio à la provençale</b></p> <p>Pommes de terre rissolées</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p>	<p>Sauté de veau à l'ancienne</p> <p>Filet de cabillaud</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Haricots verts Bio</p>	<p>Cordon bleu</p> <p><b>Lasagnes au saumon</b></p> <p>Chou romanesco et carottes</p>
	<p>Fian vanille nappé caramel</p> <p>Fromage blanc smarties</p> <p>Crème dessert praliné</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gâteaux de Pâques (2 choix) + œuf de Pâques</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pomme Bio</p> <p>Fruits surprises</p>



Produit Issu de l'Agriculture Biologique

Dessert Elaboré Dans Nos Cuisines



Label Rouge



YourSelf



Boeuf Race à Viande

En gras, Notre Menu Conseillé



Porc Origine France

DU 8 AVRIL AU 12 AVRIL 2013

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEDI ANIMATION SUD OUEST	VENDREDI
<p>Poissonnette et citron </p> <p><b>Sauté de bœuf au miel</b></p> <p>Brocolis Bio </p> <p><b>Blé Bio</b> </p> <p>Emmental</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Mélange provençal</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Steak haché de veau sauce bordelaise</p> <p><b>Pavé de poisson mariné au citron</b></p> <p>Pommes noisettes</p> <p><b>Carottes</b></p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Tarte aux poireaux</p> <p>Sauté de dinde au caramel</p> <p>Petits pois</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cassoulet <i>(saucisson à l'ail, saucisse deoulouse)</i></p> <p>Filet de lieu sauce Basquaise</p> <p>Haricots Blancs</p> <p>Gratin de chou-fleur et pommes de terre</p> <p>Tome des Pyrénées et sa confiture de cerises</p> <p>Gâteau Basque</p> <p>Tarte abricotine</p>	<p>Hachis Parmentier</p> <p><b>Colin meunière</b></p> <p><b>Haricots beurrés à la provençale</b></p> <p>Laitue Iceberg</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Salade mélangée</p> <p>Fromage blanc et fraise tagada </p> <p>Flan Bio à la vanille </p> <p>Yaourt velouté aromatisé Bio </p>



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Boeuf Race à Viande



Porc Origine France



Dessert Elaboré Dans Nos Cuisines



YourSelf

En gras, Notre Menu Conseillé

DU 15 AVRIL AU 19 AVRIL 2013

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Toast de chèvre façon Nantaise Tomate et cœur de palmier Salade fraîcheur <i>(chou blanc, carottes, radis, maïs et tomate)</i></p>	<p>Cubes de colin sauce Dugléré Merguez <b>Pommes campagnardes</b> Haricots verts</p>	<p>Taboulé Salade Ecoïère</p>	<p>Macaronis Bolognaise Médailon de merlu sauce oselle <b>Macaronis</b> Epinards</p>	<p>Bœuf braisé au jus Steak haché de saumon <b>Courgettes Bio</b> Blé Bio</p>
<p><b>Sauté de poulet sauce Blanquette</b> Filet de colin pané et citron <b>Riz créole et sauce tomate</b> Blettes tomates</p>	<p>Brie pointe Bio Carré de l'est Bio Camembert Bio</p>	<p>Cordon Bleu Aloo Gobi <i>(chou-fleur, pommes de terre cubes, oignons, curry)</i></p>	<p>Tome Blanche Rouy Bleu</p>	<p>Donut's Tarte normande Cake chocolat et crème anglaise en verrine</p>
<p>Yaourt aux fruits Fromage blanc et sucre Petits suisses aux fruits</p>	<p>Fruit de saison Fruit de saison Fruits Surprises</p>	<p>Yaourt brassé et sucre Yaourt aromatisé</p>	<p>Fruit de saison Compote pomme cassis Salade de fruits frais</p>	



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Bœuf Rare à Viande



Porc Origine France



Dessert Elaboré Dans Nos Cuisines



YourSelf

En gras, Notre Menu Conseillé

DU 22 AVRIL AU 26 AVRIL 2013

**COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis/courgettes Concombre Cœur de scarole			Céleri remoulade Mélange catalan et mimolotte Carottes râpées vinaigrette et dés d'emmental	
<b>Poulet rôti</b> Nugget's poisson <b>Pommes sautées</b> Carottes aux champignons	<b>Steak de colin sauce colombo</b> Boulettes de bœuf sauce tajine <b>Ratatouille</b> Boulgour	Fricassée de volaille à l'ancienne Semoule	Paupiette de veau sauce Catalane <b>Brandade</b> Chou Fleur Bio	<b>Rôti de Bœuf au jus</b> Crumble de poisson au pain d'épices <b>Coquillettes Bio</b> Satisfis
	Montboissier Mimolotte Saint Neaire	Froidou Fromage fondu		Gouda Saint Paulin Emmental
Yaourt aux fruits Fromage blanc au miel Yaourt nature et sucre	Fruit de saison Fruit de saison Salade de fruits	Fruit de saison Fruit de saison	Tarte Flan Minis beignets et sauce chocolat Gaufre chantilly	Fruit de saison Fruit de saison Fruits Surprises

Produit issu de l'Agriculture Biologique  
 Dessert Elaboré Dans Nos Cuisines

Label Rouge  
 Your Self

Bœuf Race à Viande  
 En gras, Notre Menu Conseillé

Porc Origine France