

DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2013

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Saucisses Francfort de volaille</p> <p>Calamars à la romaine et citron</p> <p>Lentilles aux petits oignons</p> <p>Julienne de légumes</p>	<p>Steak haché</p> <p>Epinards et pommes de terre</p>	<p>Sauté de poulet sa paprika</p> <p>Médallion de merlu sauce citron</p> <p>Pommes de terre rissoiées</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Rôti de bœuf</p> <p>Hoki pané</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Macaronis Bio</p>
	<p>Tome noire</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Camembert</p>	<p>Cantafrais</p> <p>Chanteneige</p>		
	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Ananas et coulis de fruits rouges</p>	<p>Mousse au chocolat</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Gaufre Chantilly</p>	<p>Petits suisses et sucre</p> <p>Fromage blanc sauce fraise</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

Produits Issus de l'Agriculture Biologique

Dessert Elaboré Dans Nos Cuisines

Label Rouge

YourSelf

Bœuf Raré à Viande

Produits Locaux

Porc Origine France

En gras, Notre Menu Conseillé

DU 9 AU 13 SEPTEMBRE 2013

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de porc à l'indienne </p> <p>Pavé de poisson mariné à la provençale</p> <p>Chou Fleur Bio </p> <p>Riz Bio </p> <p>Coulommiers</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruits Surprise</p>	<p>Salade nantaise (mâche et betteraves)</p> <p>Mélange catalan (salade frisée, carottes, chou blanc, poivrons)</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Steak de colin sauce estragon</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Potatoes</p> <p>Minis beignets sauce chocolat</p> <p>Eclair Chocolat</p> <p>*Verrine de bonbons*</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce chasseur</p> <p>Coquillettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Cantal</p> <p>Rêches au sirop et son biscuit</p> <p>Compote de pomme et son biscuit</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade verte, pomme, surimi</p> <p>Carottes râpées et raisins secs</p> <p>Rôti de veau sauce olive </p> <p>Nugget's de poisson</p> <p>Ratatouille</p> <p>Purée de pommes de terre et courgettes</p> <p>Gorda Bio </p> <p>Emmental Bio </p> <p>Saint Paulin Bio </p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruits Surprise</p>	<p>Minis beignets sauce chocolat</p> <p>Eclair Chocolat</p> <p>*Verrine de bonbons*</p>	<p>Rêches au sirop et son biscuit</p> <p>Compote de pomme et son biscuit</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de fruits frais</p>

Produits Issus de l'Agriculture Biologique

Label Rouge

Boeuf Race à Viande

Porc Origine France

Dessert Elaboré Dans Nos Cuisines

Your Self

Produits Locaux

En gras, Notre Menu Conseillé

DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2013

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macedoine mayonnaise</p> <p>Betteraves échalote</p> <p>Soja et maïs</p>	<p>Colin meunière et citron</p> <p>Côte de porc sauce charcutière</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Riz pilaf</p>	<p>Nugget's de volaille</p> <p>Petits pois à la Lyonnaise</p>	<p>Tortis bolognaise au thym</p> <p>Sauté de veau sauce marengo</p> <p>Farfallles</p> <p>Haricots plats d'Espagne</p>	<p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Epinards béchamel Bl.</p>
<p>Pommes noisettes</p> <p>Jeunes carottes</p>	<p>Rouy</p> <p>Montboissier</p> <p>Tome noire</p>	<p>Camembert</p> <p>Coulommiers</p>	<p>Petits suisses nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc et miel</p>	<p>Saint Nectaire</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fromage fondu</p>
<p>Crème dessert chocolat</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Gaufre créole</p> <p>Gaufre pâtisseries</p>	<p>Petits suisses nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc et miel</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruits surprise</p>

Produits Issus de l'Agriculture Biologique

Label Rouge

Bœuf Race à Viande

Porc Origine France

Dessert Elaboré Dans Nos Cuisines

Your-Self

Produits Locaux

En gras, Notre Menu Conseillé

DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2013

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>Emincé de dinde aux pruneaux</p> <p>Médailon de merlu sauce matelotte</p> <p>Boulgour</p> <p>Petits pois, carottes</p>	<p>Laitue Iceberg, maïs et thon</p> <p>Céleri sauce cocktail</p> <p>Concombre à la crème</p>	<p>Hachis Parmentier</p> <p>Médailon de merlu sauce Sétoise</p> <p>Chou fleur persillé</p>	<p>Pizza Fromage</p> <p>Feuilles de Batavia</p>	<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Nugget's de poisson et citron</p> <p>Lentilles</p> <p>Poêlée de légumes</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Radis beurre</p> <p>Salade verte et croûtons</p>
<p>Brie</p> <p>Cantafrais</p> <p>Chantailou</p>	<p>Ile flottante</p> <p>Plan chocolat</p> <p>Ilégeois vanille</p>	<p>Cantadoux</p> <p>Fraidou</p>	<p>Gouda Bio</p> <p>Emmental Bio</p> <p>Saint Paulin Bio</p>	<p>Sauté de bœuf aux oignons</p> <p>Pavé de poisson mariné</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Courgettes Bio</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc smarties</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruits Surprise</p>	<p>Rêche au sirop</p> <p>Compote pommes Banane</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de fruits frais</p>			



Produits Issus de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Parc Origine France



Dessert Elaboré Dans Nos Cuisines



YourSelf



Produits Locaux

En gras, Notre Menu Conseillé

DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2013

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MEXIQUE
<p>Endives aux pommes</p> <p>Salade Nantaise (mâche et betteraves crues)</p> <p>Pomelos et sucre</p>		<p>Crêpe aux champignons</p> <p>Crêpe au fromage</p>	<p>Concombre fêta</p> <p>Chou rouge à l'emental</p> <p>Tomates mozzarella</p>	<p>Salade verte, tomates, maïs et vinaigrette</p> <p>El gringo</p>
<p>Escalope de porc sauce olive</p> <p>Lasagnes Saumon</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Omelette</p> <p>Filet de colin pané</p> <p>Riz Bio</p> <p>Ratatouille Bio</p>	<p>Steak haché de bœuf</p> <p>Petits pois au jus</p>	<p>Sauté de dinde sauce ananas</p> <p>Nugget's de poisson et citron</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Tortils</p>	<p>Boulettes agneau sauce mexicaine (poivrons rouges et verts, oignons, maïs, sauce "chili", concentré de tomates, ail, paprika)</p> <p>Filet de hoki sauce paprika</p> <p>Haricots rouges</p> <p>Pêlé mêlé de légumes</p>
	<p>Saint Nectaire</p> <p>Montboissier</p> <p>Mimolette</p>			
<p>Petits suisses nature et sucre</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Yaourt bulgare aux fruits</p>	<p>Fruit de sais</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de fruits Frais</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Eclair au chocolat</p> <p>Beignet aux pommes</p> <p>Chamallow sauce chocolat</p>	<p>Cocktail de fruits exotiques</p> <p>Cake cacao-kiwis</p>

Produits Issus de l'Agriculture Biologique

Label Rouge

Boeuf Race à Viande

Porc Origine France

Dessert Elaboré Dans Nos Cuisines

Your Self

Produits Locaux

En gras, Notre Menu Conseillé

DU 07 AU 11 OCTOBRE 2013

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Laitue Iceberg, maïs et thon</p> <p>Chou rouge</p> <p>Concombre vinaigrette</p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Steak de colin sauce anglaise (oignons, tomate, persil et crème)</p> <p>Choux de bruxelles</p> <p>Riz tomates</p>	<p>Salade Nantaise et mimolette</p> <p>Salade d'endives et bleu</p>	<p>Beuf braisé à la tomate</p> <p>Filet de hokky pané et citron</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Courgettes Bio al pesto</p>	<p>Courgettes au cumin et au miel</p> <p>Celeri remoulade</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Filet de poisson gratiné</p> <p>Burger de veau sauce catalane</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Pommes noisettes</p>
<p>Crème dessert chocolat</p> <p>Liégeois café</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Fromage fondu</p> <p>Comté</p> <p>Chanteneige</p>	<p>Cocktail de fruits</p> <p>Compote de pomme abricot</p>	<p>Cantafrais</p> <p>Cantadou</p> <p>Croc'lait</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de fruits frais</p>
<p>Produits issus de l'Agriculture Biologique</p> <p>Dessert Elaboré Dans Nos Cuisines</p>	<p>Label Rouge</p> <p>YourSelf</p>	<p>Boeuf Rare à Viande</p> <p>Produits Locaux</p>	<p>Porc Origine France</p> <p>En gras, Notre Menu Conseillé</p>	

DU 14 AU 18 OCTOBRE 2013

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE

SEMAINE DU GOUT



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Lentilles, vinaigrette terroir et coriandre</p> <p>Salade verte, tomates et maïs vinaigrette</p>	<p>Laitue Iceberg et sauce caramel</p> <p>Concombre féta</p>	<p>Salade verte, poire et bleu de bresse</p> <p>Salade de riz façon niçoise</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Roulade de volaille et cornichons</p>	<p>Mélange de crudités et vinaigrette aux agrumes (choux chinois, scarole)</p> <p>Duo de carottes sauce Balsamique</p>
<p>paupiette de veau sauce Angevine</p> <p>Colin meunière et citron</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Carottes ciboulette</p>	<p>Filet de colin sauce poire</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Choux fleur gratiné</p>	<p>Suprême de poisson sauce vanille</p> <p>Farfallles</p>	<p>Nugget's de volaille sauce barbecue</p> <p>Filet de poisson mariné provençal</p> <p>Pêlé mêlé provençal gratiné</p> <p>Pommes risolées</p>	<p>Sauté de bœuf sauce</p> <p>Brochette de poisson sauce aurore</p> <p>Riz Basmati</p> <p>Dés de courgettes saveur jardin</p>
<p>Gâteau de semoule et pointe de crème de marron</p> <p>Fromage blanc, coulis de fruits rouges et petit beurre</p>	<p>Compote pomme cassis et cigarette russe</p> <p>Rêches au sirop et mikado</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Liegeois chocolat</p>	<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Ananas frais en tranches et sauce caramel</p>	<p>Cake framboise et spéculos</p> <p>Fromage blanc et dés de kiwis</p>

Produits Issus de l'Agriculture Biologique

Dessert Elaboré Dans Nos Cuisines

Label Rouge

YourSelf

Bœuf Race à Viande

Produits Locaux

Porc Origine France

En gras, Notre Menu Conseillé