Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

A la rencontre des terroirs

AOC – AOP – IGP – VDF

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit Haute Qualité Alimentaire

Élaboré dans nos cuisines

Circuit court

Produit local ou Circuit court

Recette collégiens «Atelier cuisine»

Plat alternatif

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 45 : du 02/11 au 06/11/2020

Lundi 2

Entrée

Pomelos au sucre
Carottes râpées au citron
Filet de maquereau à la moutarde

Plat

Pavé de poisson à la Bordelaise
Ravioli et fromage râpé
*****
Galettes de pommes de terre râpées

Laitage

Yaourt
Fromage Saint Paulin

Dessert

Compote pomme/abricot et biscuit
Crème dessert à la Vanille

Mardi 3

Entrée

Avocat à la Vinaigrette
Pâté de Campagne (porc)
Salade d'endives au Bleu

Plat

Brandade de Morue Parmentière
Omelette nature
*****
Printanière de légumes

Laitage

Cantal
Yaourt à boire panaché

Dessert

Poire Williams bio au miel et amandes grillées
Fruit de saison

Jeudi 5

Entrée

Salade mélangée aux croutons
Tapenade de légumes d'hiver
Œuf à la coque et mouillettes

Plat

Sauté de porc en civet
Curry de légumes/Riz de Camargue
*****
Carottes sautées

Laitage

Carré frais
Yaourt nature « Les 2 vaches » au sucre

Dessert

Fruits de saison

Vendredi 6

Entrée

Salade mélangée bio au Leerdamer zig-zag
Betteraves mimosa
Pizza au fromage

Plat

Escalope de poulet grillée (Bleu Blanc Cœur) sauce Forestière
Dos de Cabillaud à la Catalane
*****
Gratin dauphinois
Haricots verts persillés

Laitage

Edam
Yaourt à la Vanille

Dessert

Tiramisu
Gâteau de semoule

A LA RENCONTRE DES TERROIRS AOC – AOP – IGP – VDF

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ELABORE DANS NOS CUISINES

PRODUIT LOCAL OU CIRCUIT COURT

RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »

PRODUIT HAUTE QUALITE ALIMENTAIRE

PLAT ALTERNATIF

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 46: du 09/11 au 13/11/2020

Lundi 9

Entrée

Soupe de légumes
Salade d'endives aux noix
Pomelos au sucre

Plat

Fajitas végétariennes
Dos de colin à l'huile d'olive et citron

*****

Gratin de brocolis

Laitage

Gouda
Camembert

Dessert

Petit suisse aux fruits
Crème dessert au chocolat

Mardi 10

Entrée

Tarte aux 3 fromages
Maïs au thon
Sardine à l'huile et citron

Plat

Saucisse grillée (porc) aux herbes
Sauté de dinde au Curry

*****

Carottes fraîches au beurre persillées
Purée de Butternut

Laitage

Fromage de Brebis
Yaourt nature au lait entier et sucre

Dessert

Compote de pommes allégée et biscuit cigarette
Fruit de saison

Jeudi 12

Entrée

Salade mélangée aux croutons
Salade piémontaise
Salade de mâche aux betteraves bio

Plat

Jambon braisé sauce Madère
Steak haché de bœuf façon bouchère

*****

Frites
Haricots verts persillés

Laitage

Tomette de Brebis
Yaourt au citron

Dessert

Riz au lait entier et caramel
Danette à la Vanille

Vendredi 13

Entrée

Chorizo doux (porc)
Gaspacho
Beignets de Calamars et citron

Plat

Paëlla au Poulet
Tortilla (pommes de terre et légumes)

*****

Laitage

Fromage Port Salut
Tomme catalane

Dessert

Flan vanille/caramel « Les 2 vaches »
Fruit de saison

A LA RENCONTRE DES TERROIRS AOC – AOP – IGP – VDF

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ELABORE DANS NOS CUISINES

PRODUIT LOCAL OU CIRCUIT COURT

RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »

PRODUIT HAUTE QUALITE ALIMENTAIRE

PLAT ALTERNATIF

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 47 du 16/11 au 20/11/2020

Lundi 16

Entrée

Salade d'endives au leerdamer zig-zag

Croque-monsieur (porc)

Pamplemousse rose au sucre

Plat

Escalope de porc grillée aux herbes de Provence

Omelette/Galettes de pomme de terre sur toastinette

*****

Haricots verts Parmentier

Laitage

Petit Louis

Tomme blanche

Dessert

Ile flottante et crème anglaise

Liégeois au chocolat

Mardi 17

Entrée

Salade tendresse aux lardons

Soupe de légumes

Œuf dur mimosa

Plat

Assiette orientale et sa semoule bio

Nuggets de filet de Poulet

*****

Petits pois/carottes

Laitage

Camembert

Yaourt à la fraise au lait entier

Dessert

Salade de fruits d'hiver

Fruit de saison

Jeudi 19

Entrée

Salade mélangée bio au maïs

Salade de pennes bio aux crevettes

Pizza à la Mozzarella

Plat

Saucisse de Toulouse grillée porc)

Filet de poisson de Méditerranée

Dos de colin à l'huile d'olive et citron

*****

Flan aux brocolis

Purée de pommes de terre

Laitage

Carré frais

Yaourt nature demi-écrémé et sucre

Dessert

Fruits de saison

Vendredi 20

Entrée

Soupe créole maison

Accras de morue et citron

Avocat sauce cocktail surimi et crevettes

Plat

Sauté de poulet sauce coco

Dorade sébaste sauce Curry

*****

Riz pilaf

Purée de patates douces

Laitage

Fromage blanc nature

Yaourt sucré à la Vanille

Dessert

Ananas frais en tranche

Gâteau choco-coco

A LA RENCONTRE DES TERROIRS AOC – AOP – IGP – VDF

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ELABORE DANS NOS CUISINES

PRODUIT LOCAL OU CIRCUIT COURT

RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »

PRODUIT HAUTE QUALITE ALIMENTAIRE

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 48 : du 23/11 au 27/11/2020

Lundi 23

Entrée

Salade de Choux fleurs
Jambon cru La Salvetat et cornichons (porc)
Tielle de Sète

Plat

Estouffade de Bœuf à la provençale
Dos de cabillaud au beurre blanc
*****
Fondue de poireaux frais
Blé au beurre

Laitage

Yaourt nature « Les 2 vaches » et sucre
Emmental

Dessert

Fruits de saison

Mardi 24

Entrée

Œuf à la coque et mouillette
Carottes râpées
Velouté de courgettes à la vache qui rit

Plat

Escalope de porc grillée aux herbes de provence
Lentilles gourmandes au pesto
*****
Poêlée de riz à la Camarguaise

Laitage

Tommette du Caylar
Saint Nectaire

Dessert

Flan vanille/caramel « Les 2 vaches »
Riz au lait entier et caramel

Jeudi 26

Entrée

Salade tendresse au maïs
Velouté de Potiron
Accras de morue et citron

Plat

Emincé de dinde cajun
Filet de poulet sauce barbecue
*****
Purée de patates douces
Haricots verts bio carottes

Laitage

Yaourt

Dessert

Gâteau aux Pommes
Tarte au Chocolat

Vendredi 27

Entrée

Salade de laitue aux gésiers
Jambon cuit et cornichons
Betteraves en dés

Plat

Rouille à la sétoise
Tarte aux 3 fromages
*****
Pommes de terre vapeur persillées

Laitage

Tomme de Brebis
Yaourt à boire

Dessert

Fruits de saison

A LA RENCONTRE DES TERROIRS AOC – AOP – IGP – VDF

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ELABORE DANS NOS CUISINES

PRODUIT LOCAL OU CIRCUIT COURT

RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »

PRODUIT HAUTE QUALITE ALIMENTAIRE

PLAT ALTERNATIF

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 49 : du 30/11 au 04/12/2020

Lundi 30

Entrée

Chou chinois à la vinaigrette de soja

Samoussa

Soupe de nouille aux crevettes

Plat

Circuit court Sauté de porc au caramel

Filet de poulet sauce chinoise

*****

Courgettes sauce Thaï

Riz cantonnais

Laitage

Yaourt sucré à la Vanille

Yaourt fermier et sucre

Dessert

Tarte noix de coco et ananas

Ananas frais en tranche

Mardi 1

Entrée

Velouté de carottes maison

Lentilles à la vinaigrette

Macédoine de légumes à la vinaigrette

Plat

Pot au feu de Bœuf

Filet de colin pané et citron

*****

Gratin de choux fleurs

Laitage

Brie de Meaux

Mini Leerdamer

Dessert

Compote de pommes allégée et biscuit cigarette

Flan vanille/caramel « Les 2 vaches »

Jeudi 3

Entrée

Salade de mâche aux dés de Fourme d'Ambert

Endives sauce au Bleu et noix de Cajou

Avocat et citron

Plat

Gratin de semoule aux légumes et Parmesan

Circuit court Chipolata grillée

*****

Purée de Pommes de terre

Laitage

Yaourt nature au lait entier et sucre

Petit suisse et sucre

Dessert

Gâteau basque

Brouwnies Zucchini

Vendredi 4

Entrée

Tapenade de légumes d'hiver

Roulé au fromage

Salade de laitue

Plat

Fajitas végétarienne

Pavé de truite à l'huile d'olive et citron

*****

Fondue de poireaux

Laitage

Rouy

Yaourt au citron

Dessert

Fruits de saison

A LA RENCONTRE DES TERROIRS AOC – AOP – IGP – VDF

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ELABORE DANS NOS CUISINES

PRODUIT LOCAL OU CIRCUIT COURT

RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »

PRODUIT HAUTE QUALITE ALIMENTAIRE

PLAT ALTERNATIF

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 50 : du 07/12 au 11/12/2020

Lundi 7

Entrée

Saucisson sec La Salvetat et cornichons (Circuit court)
Pomelos et sucre (AB)
Soupe de légumes

Plat

Steak haché de Bœuf façon bouchère
Tortellini 4 fromages à la sauce tomate
*****
Frites

Laitage

Camembert (AB)
Yaourt nature « les 2 vaches » et sucre (AB)

Dessert

Fruits de saison (AB)

Mardi 8

Entrée

Salade d'endives aux noix et à l'Emmental
Velouté de Potiron maison
Salade de cœur de blé au thon

Plat

Hachi Parmentier de canard
Pavé de poisson à la bordelaise
*****
Carottes à la Paysanne (AB)

Laitage

Tommette du Caylar (Circuit court)
Petit suisse aux fruits (AB)

Dessert

Sundae vanille/caramel
Twix glacé

Jeudi 10

Entrée

Salade mélangée aux oignons frits (AB)
Céleri à la crème de moutarde
Avocat aux crevettes

Plat

Rougail de saucisses (porc)
Dos de cabillaud sauce vierge
*****
Riz pilaf
Purée de Butternut

Laitage

Edam (AB)
Fromage blanc nature (AB)

Dessert

Fruits de saison (AB)

Vendredi 11

Entrée

Salade de mâche aux betteraves bio (AB)
Carottes râpées (AB)
Choux chinois sauce bulgare

Plat

Dos de colin à l'huile d'olive et citron
Fallafels et ses céréales à la sauce tomate
*****
Epinards à la vache qui rit (AB)

Laitage

Fromage Pik et croq
Carré frais (AB)

Dessert

Crème dessert à la vanille (AB)
Mousse au chocolat au lait

A LA RENCONTRE DES TERROIRS AOC – AOP – IGP – VDF
PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
ELABORE DANS NOS CUISINES
PRODUIT LOCAL OU CIRCUIT COURT
RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »
PRODUIT HAUTE QUALITE ALIMENTAIRE
PLAT ALTERNATIF

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 51 : du 14/12 au 18/12/2020

Lundi 14

Entrée

Salade d'endives au noix et à l'Emmental

Maïs au thon

Betteraves en dés

Plat

Circuit court Filet de poulet grillé « Bleu Blanc Cœur »

Couscous (agneau, merguez et boulettes)

*****

AB Petits pois carottes

Laitage

Port Salut

Yaourt à boire

Dessert

AB Fruits de saison

Mardi 15

Entrée

Salade de mâche aux croutons

Mélange de crudités

Œuf à la coque et mouillette

Plat

AB Blanquette de veau à l'ancienne

Gratin de pommes de terre et Reblochon

*****

AB Haricots verts persillés

Laitage

Bleu d'Auvergne

Kiri crème

Dessert

AB Fruit de saison

AB Compote de pommes allégée et biscuit cigarette

Jeudi 17

Entrée

Circuit court Velouté de Butternut aux éclats de marrons et de Roquefort

Saumon fumé sur toasts au fromage frais

Salade de Noël

Plat

Sauté de chapon an sauce

Blanquette Safrane de St Jacques et crevettes sauvages

*****

Riz Pilaf

Gratin de pommes de terre à l'emmental

Laitage

Dessert

Clémentine et chocolat

Mini choux sauce chocolat et chantilly

Tourbillon aux fruits rouges

Vendredi 18

Entrée

AB Salade mélangée aveyronnaise

Beignets de calamars et citron

Filet de maquereaux à l'Escabèche

Plat

AB Omelette nature

Ravioli et fromage râpé

*****

Poêlée ratatouille et gnocchi

Laitage

AB Gouda

AB Emmental

Dessert

AB Compote pomme/poire et biscuit petit beurre

AB Crème dessert au chocolat

A LA RENCONTRE DES TERROIRS AOC – AOP – IGP – VDF

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ELABORE DANS NOS CUISINES

PRODUIT LOCAL OU CIRCUIT COURT

RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »

PRODUIT HAUTE QUALITE ALIMENTAIRE

PLAT ALTERNATIF