Menu choix collèges-lycées / Nom du client :

Merci de retourner vos choix avant le 25 Janvier

Semaine du 04 au 08 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Coleslaw	
Pomelos et sucre	Soupe carottes, potiron du chef	Nouilles savoisiennes au pesto		
	Taboulé			Salade du pêcheur (pommes de terre, thon, olive)
Pâté de campagne* et cornichon		Saucisson sec* et cornichon	Tarte à la provençale	Cervelas de volaille
***	***	***	***	***
Cordon bleu de dinde		Paupiette de veau au jus	Riz façon korma et butternut (crème, tomate, curry, carottes, pommes de terre, oignons, gingembre)	Emincé de saumon sauce romarin citron
Omelette au fromage	Côte de porc * sauce au thym	Pavé de colin mariné huile d'olive et citron	Nem de poulet	Emincé de bœuf sauce piquante
	SV : Lasagnes à la provençale			
***	***	***	***	***
Purée de patate douce et pommes de terre	(plat complet)	Gratin de chou fleur	(plat complet)	Haricots verts
Poêlée champignons et brocolis	Lentilles vertes		Pommes de terres persillées	
	Courgettes	Blé	Petits pois	Gnocchetti
***	***	***	***	***
Gouda	Petit fromage frais nature et sucre	Mini brin d'Affinois	Fromage fondu vache qui rit	Yaourt aromatisé
Yaourt sucré	Camembert	Fromage blanc nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits	Gouda
***	***	***	***	***
Dessert lacté saveur chocolat	Fruit	Fruit	Compote pomme fraise allégée en sucre	Moelleux au chocolat
Fruit	Donut's	Crème dessert à la pistache	Fruit	Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Œuf plein air · Décongelé · Végétarien

Menu choix collèges-lycées / Nom du client :

Merci de retourner vos choix avant le 25 Janvier

Semaine du 11 au 15 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Risoni au thon (pâte avoine, thon, tomate)		Salami * et cornichon		Soupe chou fleur du chef
	Carottes râpées et vinaigrette moutardée	Œuf dur mayonnaise		
Tartare de tomate et basilic			Betterave vinaigrette moutardée	Coleslaw
	Samoussa aux légumes		Salade toscane au poulet °	
***	***	***	***	***
	Tajine marocaine et semoule (patate douce, carottes, pois chiches, olives, sauce tomate)	Steak haché de bœuf sauce thym	Croque Monsieur *	Pavé de colin pané au riz soufflé
Hachis parmentier			Cubes de colin d'Alaska sauce citron	Filet de poulet sauce aux olives
SV : Crispidor à l'emmental	Rissolette de veau	SV : Pané de blé, graines, épinards et emmental		
***	***	***	***	***
Petits pois	(plat complet)	Beignets de courgettes	(plat complet)	Purée de pommes de terre
(plat complet)	Coquillettes		Haricots verts	
Carottes	Légumes ratatouille	Boulgour	Riz pilaf	Poêlée champêtre
***	***	***	***	***
Petit fromage frais aux fruits	Bûchette aux laits mélangés (chèvre et vache)	Petit roulé fol Epi	Fromage frais saint morêt	Yaourt sucré
Emmental	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais aux fruits	Fromage fondu vache qui rit
***	***	***	***	***
Fruit	Compote pomme abricot allégée en sucre	Riz au lait nappé caramel	Eclair fourré à la crème vanille	Fruit
Liégeois vanille caramel	Fruit	Fruit	Fruit	Dessert lacté vanille nappé caramel

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Végétarien · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Décongelé

Menu choix collèges-lycées / Nom du client :

Merci de retourner vos choix avant le 25 Janvier

Semaine du 18 au 22 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette moutardée	Acras de morue	Crêpe à l'emmental	Tomates et vinaigrette moutardée	
			Nouilles savoisiennes (nouilles, pesto)	Macédoine mayonnaise
Cervelas de volaille	Tartare de concombre	Saucisson à l'ail * et cornichon		Flammenkueche gratinée *
***	***	***	***	***
Sauté de bœuf sauce tomate, olives, origan	Saucisse fumée *	Beaufilet de Hoki sauce curry	Emincé de poulet façon kebab	Pâtes coude sauce fèves et pesto
Omelette de pommes de terre et oignons		Tomate farci à la dinde sauce au thym	Beaufilet de hoki sauce marseillaise	
				Cordon bleu de dinde
***	SV : Beignets sticks à la mozzarela ***	***	***	***
Chou fleur	Lentilles de Mondreville	Haricots beurre	Pommes de terre quartier (potatoes)	(plat complet)
				Pommes de terre persillées
Boulgour	Petits pois	Riz à la gachucha	Brocolis	Poêlée champêtre
***	***	***	***	***
Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature et sucre	Fromage fondu kiri	Brie
Petit fromage frais aux fruits	Bonbel	Petit roulé fol Epi	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature et sucre
***	***	***	***	***
Donut's Pinky	Fruit	Fruit	Compote pomme passion allégée en sucre	Crème dessert saveur chocolat
Fruit	Maronsui's	Eclair chocolat	Fruit	Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Végétarien · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Décongelé

Menu choix collèges-lycées / Nom du client :

Merci de retourner vos choix avant le 25 Janvier

Semaine du 25 au 29 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Carottes râpées et vinaigrette moutardée	Œuf dur mayonnaise
Soupe potiron et carottes du chef		Coleslaw		
	Samoussa aux légumes			
Crudités aux Achards	Mortadelle * et cornichon	Sardine à l'huile	Tarte poulet champignons °	Rosette * et cornichon
***	***	***	***	***
Poulet wings mexicain	Couscous de boulettes de bœuf et semoule		Beignets sticks à la mozzarella	Sauce tomate au thon et basilic
		Pavé de colin à la napolitaine	Cuisse de poulet sauce miel poivrons	Petit salé *
		Cordon bleu de dinde		
SV : omelette	SV : Couscous Végétarien			
***	***	***	***	***
Pommes de terre rissolées	(plat complet)	Carottes		Riz pilaf
	Petits pois		Brocolis	Lentilles vertes
Poêlée champêtre	Courgettes	Gnocchettis	Boulgour	
***	***	***	***	***
Camembert	Petit fromage frais nature et sucre	Mimolette	Fromage fondu vache qui rit	Yaourt aromatisé
Fromage blanc aux fruits	Bûchette aux laits mélangés (chèvre et vache)	Petit fromage frais aux fruits	Fromage blanc nature et sucre	Gouda
***	***	***	***	***
Fruit	Corne de gazelle	Compote pomme fraise allégée en sucre	Semoule au lait nappé caramel	Fruit
Beignet fourré à la pomme	Fruit	Fruit	Fruit	Liégeois saveur chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Végétarien · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Décongelé

Menu choix collèges-lycées / Nom du client :

Merci de retourner vos choix avant le 25 Janvier

Semaine du 01 au 05 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié		Coleslaw		Flammenkueuche * gratinée
			Concombre et vinaigrette moutardée	Taboulé
	Tartare de tomates et basilic	Crêpe jambon emmental *	Salade de farfalles tapenade	
	Roulade de volaille aux olives et cornichon			
	***	***	***	***
	Pizza au fromage	Cuisse de poulet au jus et oignons	Œuf à la coque	Calamars à la romaine
	Rôti de dinde sauce à l'orange	Crispidor à l'emmental	Sauté de dinde sauce façon blanquette	Cassoulet à la viande * (harciots blancs à la tomate, saucisson à l'ail, poitrine fumée, saucisse de toulouse)
	***	***	***	***
	(plat complet)		Frites	Légumes ratatouille
	Pommes de terre persillées	Macaronis		(plat complet)
	Courgettes	Petits pois	Carottes	Haricots verts
	***	***	***	***
	Petit fromage frais nature et sucre	Edam	Fromage fondu croc'lait	Yaourt aromatisé
	Brie	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc fruité	Mini brin d'Affinois
	***	***	***	***
	Fruit	Compote pomme fraise allégée en sucre	Paris - Brest	Fruit
	Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel	Fruit	Fruit	Carré chocolatier °

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Végétarien · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Décongelé

Menu choix collèges-lycées / Nom du client :

Merci de retourner vos choix avant le 25 Janvier

Semaine du 08 au 12 Avril 24 - Vacances zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de chou fleur du chef	Acras		et sucre	Tomates et vinaigrette moutardée
Macédoine mayonnaise				Carottes râpées et vinaigrette moutardée
Céleri et vinaigrette				de quinoa
Nouilles				naigrette
				ies Céleri)
Petit fromage fr				ature et sucre
Roulé Fol Epi				Montcendre
***				***
Fruit			rs)	Compote pomme ananas allégée en sucre
Tarte crumble pomme et fruits rouges	Purée pomme fraise		Fruit	Fruit

VACANCES SCOLAIRES : LYCEE FERME

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Certification Environnementale Niveau 2

Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée · Haute Valeur Environnementale

Menu choix collèges-lycées / Nom du client :

Merci de retourner vos choix avant le 25 Janvier

Semaine du 15 au 19 Avril 24 - Vacances zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Tomat et vina		s râpées ardée	Crêpe à l'emmental
Salami * et cornichon				Taboulé
Salade façon h (concombre				le d'endives e moutardée
Blé				hon
Ha				
Mini brin d'A				ge frais nature et sucre
Fromage blanc nature et suc				Fromage fondu croc'lait
***				***
Fruit	Co alleg		lat	Fruit
Liégeois saveur chocolat	Fruit		Fruit	Maronsui's

VACANCES SCOLAIRES : LYCEE FERME

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Certification Environnementale Niveau 2 · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée · Haute Valeur Environnementale

Menu choix collèges-lycées / Nom du client :

Merci de retourner vos choix avant le 25 Janvier

Semaine du 22 au 26 Avril 24 - Vancances zone b

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates et vinaigrette moutardée	Coleslaw	Pommes de terre, thon, oignon, olive		Concombre et vinaigrette moutardée
	Pomelos et sucre		Betteraves et vinaigrette moutardée	
		Samoussa au poulet°		Chou rouge vinairette moutardée
Roulade de volaille aux olives		Salade grecque (concombre, feta, vinagrette)	Museau de bœuf ° vinaigrette	
***	***	***	***	***
Orge perlé et lentilles à la provençale	Mijoté de bœuf au jus rôti		Jambon de dinde	Colin d'Alaska pané au riz soufflé
Sauté de veau sauce aux olives	Beignets stick de mozzarela	Cuisse de poulet sauce aigre douce	Beaufilet de hoki sauce poivrons	Rôti de bœuf sauce au thym
		SV : Nugget's de blé		
***	***	***	***	***
(plat complet)	Riz à la gachucha (tomate, oignon, olive)	Carottes	Gratin dauphinois	Haricots verts
Semoule				
Brocolis	Petits pois	Blé	Légumes ratatouille	Pommes de terre rissolées
***	***	***	***	***
Emmental	Bûchette aux laits mélangés (chèvre et vache)	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre	Fromage fondu kiri
Petit fromage frais nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Bonbel	Camembert	Fromage blanc fruité
***	***	***	***	***
Dessert lacté saveur vanille	Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit	Fruit	Brioche perdue
Fruit	Fruit	Ile flottante	Chouquettes à la crème vanille	Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Certification Environnementale Niveau 2 · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée · Haute Valeur Environnementale

Menu choix collèges-lycées / Nom du client :

Merci de retourner vos choix avant le 25 Janvier

Semaine du 29 Avril au 03 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates et vinaigrette moutardée		Férié	Œuf dur mayonnaise	
			Pâté de volaille °	
Salade toscane au poulet °	Tarte au fromage			Coleslaw
	Saucisson à l'ail * et cornichon			Concombre à la crème
***	***		***	***
Sauté de porc * jus aux herbes			Cheeseburger	
Tortilla plancha	Emincé de poulet façon kebab			Pépites de colin d'alaska panées aux multigraines
				Cordon bleu de dinde
***	SV : Sauce thon basilic *** Coquillettes		SV : Fish burger *** Frites	***
Riz pilaf				Purée de patate douce et pommes de terre
Lentilles vertes	Courgettes		Brocolis	Haricots beurre
***	***		***	***
Coulommiers	Yaourt aromatisé		Gouda	Petit fromage frais nature et sucre
Fromage blanc nature et sucre	Fromage fondu vache qui rit		Fromage blanc fruité	Petit roulé fol Epi
***	***		***	***
Beignet fourré au chocolat	Purée pomme ananas		Fruit	Fruit
Fruit	Millefeuille		Semoule au lait nappée caramel	Purée poire

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Certification Environnementale Niveau 2 · Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée · Haute Valeur Environnementale