

# Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners LF



Semaine du 02 au 06 Septembre 2019

Menu de la rentrée

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Melon local</u>	Betteraves locales		<u>Salade de tomates locales</u>	Salade de maïs, poivrons et emmental
<u>Pastèque</u>	Cœurs et palmier et maïs		<u>Radis locaux et beurre</u>	Taboulé
Emincé de volaille kebab	Côte de porc locale aux herbes		Bifteck haché charolais au jus	Parmentier de poisson MSC à la carotte (pdt locale) (plat complet)
Sauté de bœuf local sauce marengo	Poulet rôti au jus		Cordon bleu (volaille)	Pavé de merlu MSC sauce citron
Pommes noisettes	Ratatouille et blé		Fusilli BIO	Purée de carottes (pdt locale)
Potatoes	Purée de courgettes (pdt fraîche locale)		Haricots blancs coco BIO sauce tomate	Haricots verts persillés
Vache qui rit	<u>Saint Nectaire AOP</u>		Cantadou ail et fines herbes	<u>Fourme d'Ambert AOP</u>
Yaourt aromatisé	Petit suisse nature et sucre		Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison		Glace cône chocolat	Fruit local
Mousse au citron	Fruit local		Glace petit pot vanille fraise	Fruit de saison

# Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners LF



Semaine du 09 au 13 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Asperges et tomates locales</u>	<u>Pastèque</u>		Salade verte et croûtons	Taboulé
Macédoine	<u>Melon local</u>		<u>Salade de tomate locales</u>	Torsades locales au thon et pesto rouge
Saucisse fumée locale (*)	Sauté de dinde locale sauce crème champignons		Rôti de bœuf local froid	Nuggets de poisson <u>et citron</u>
Saucisse de volaille type francfort	Boulettes de mouton sauce charcutière		Sauté de bœuf local sauce origan et tomate	Dés de poisson MSC sauce crème aux herbes
Lentilles mijotées locales	Courgettes locales		Semoule	Epinards branches BIO béchamel
Riz	Brocolis persillés		Purée de pommes de terre locales	Petits pois BIO mijotés
<u>Pont l'Evêque AOP</u>	Cantafrais		Petit cotentin	<u>Petit Trôo (laiterie de Montoire)</u>
Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé		Yaourt aux fruits	Fromage blanc (seau) laiterie de Montoire et sucre
Fruit de saison	<i>Eclair parfum chocolat</i>		Glace petit pot vanille fraise	Fruit local
Fruit local	<i>Eclair parfum café</i>		Glace cône chocolat	Fruit de saison

# Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners LF



Semaine du 16 au 20 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de blé et concombres à la menthe</p> <p>Salade de riz composée (riz, tomates, poivrons, maïs et olives)</p>	<p><u>Salade de tomates locales</u></p> <p>Salade verte et dés d'emmental</p>		<p>Betteraves locales</p> <p>Cœur de palmier et maïs</p>	<p>Concombre local en rondelles</p> <p>Céleri rémoulade</p>
<p>Sauté de bœuf local sauce façon bourguignonne</p> <p>Cordon bleu (volaille)</p>	<p>Thon à la tomate basilic</p> <p>Pavé de hoki MSC sauce nantua</p>		<p>Echine 1/2 sel au jus (*)</p> <p>Paupiette de veau au jus</p>	<p>Filet de lieu sauce normande</p> <p>Gratin de moules</p>
<p>Carottes locales</p> <p>Fondue de poireaux</p>	<p>Coquillettes locales</p> <p>Pommes vapeur locales</p>		<p>Purée de pommes de terre locales</p> <p>Semoule BIO</p>	<p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Poêlée de légumes BIO (carottes, courgettes et pdt)</p>
<p><u>Camembert</u></p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p><u>Mimolette</u></p> <p>Yaourt nature et sucre</p>		<p><u>Saint Paulin</u></p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit local</p>	<p><u>Purée de pommes locales</u></p> <p><u>Purée de pommes locales à la vanille</u></p>		<p>Fruit local</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><u>Cake au chocolat (farine locale)</u></p> <p><u>Cake nature (farine locale)</u></p>

# Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners LF



Semaine du 23 au 27 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées locales	Salade de torsades locales composée		Concombre local en rondelles	Saucisson à l'ail et cornichon (*)
<u>Salade de tomates locales</u>	Salade de pommes de terre locales et dés de mimolette		Salade verte et croûtons	Galantine de volaille et cornichon
Couscous végétarien (boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous) (plat	Mijoté de dinde locale sauce basquaise		Emincé de porc local sauce aigre douce (*)	Brandade de poisson MSC (pdt locale) (plat complet)
Quenelles nature sauce crème champignons	Côte de porc locale au jus (*)		Œufs brouillés	Pavé de merlu MSC sauce coco citron vert
Semoule	Trio de légumes en gratin		Petits pois mijotés	Purée de pommes de terre locales
Riz	Jardinière de légumes		Brocolis béchamel	Coquillettes
Cantafrais	<u>Fourme d'Ambert AOP</u>		<u>Pointe de Brie</u>	<u>Edam</u>
Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé		Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits
<u>Ile flottante topping caramel</u>	Fruit de saison		<u>Gâteau amande chocolat et framboise (farine locale)</u>	Fruit local
<u>Ile flottante topping chocolat</u>	Fruit local		<u>Cake nature (farine locale)</u>	Fruit de saison

# Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners LF



Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves BIO	<u>Salade de tomates locales</u>		Rillettes de sardine	Salade verte et maïs
Haricots verts BIO, échalote et persil	Concombre local en rondelles		<u>Rillettes (*)</u>	Céleri rémoulade
Nuggets de volaille	Sauté de porc local sauce dijonnaise (*)		Rôti de veau BIO au jus	Pavé de merlu MSC sauce basilic
Saucisse de volaille type francfort	Poulet rôti au jus		Œufs à la coque et ses mouillettes	Dés de poisson MSC sauce Dieppoise
Purée de brocolis (pdt locale)	Semoule		Potatoes	Carottes persillées
Ratatouille et blé	Riz		Pennes BIO	Choux fleurs béchamel
<u>Tomme blanche</u>	<u>Gouda</u>		<u>Coulommiers</u>	Vache qui rit
Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits		Yaourt aromatisé	Petit suisse nature et sucre
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait		Fruit local	<u>Moelleux au chocolat pépites (farine locale)</u>
Fruit local	Mousse au café		Fruit de saison	<u>Cake nature (farine locale)</u>

# Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners LF



Semaine du 07 au 11 Octobre 2019

Semaine du Goût: Du fromage à tous les étages

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre local en rondelles	Taboulé au fromage de brebis		Cœur de palmier et maïs	<u>Emincé d'endives et dés de mimolette</u>
Emincé de chou blanc local	Salade mexicaine (Haricots rouges)		Macédoine mayonnaise	Salade verte et dés d'edam
Sauté de bœuf local au thym	Escalope de dinde locale au bleu		<u>Tarte aux fromages</u>	Beignets de calamars et citron
Saucisse fumée (*)	Sauté de porc local sauce façon cervoise (*)		Rôti de bœuf local au jus	Filet de lieu sauce matelote
Coquillettes locales au fromage à tartiflette	Carottes BIO persillées		Blé	Epinards et pommes vapeur locales au gratin
Torsades locales and cheese (cheddar)	Haricots verts BIO persillés		Semoule	Brocolis béchamel
<u>Neuville au poivre</u>	<u>Saint Nectaire AOP</u>		<u>Pont l'Evêque AOP</u>	Cantafrais
Fromage blanc (seau) laiterie de Montoire	Yaourt aromatisé		Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits
Fruit local	Compote pommes bananes allégée en sucre		Fruit local	<u>Cheesecake (farine locale)</u>
Fruit de saison	Compote tous fruits allégée en sucre		Fruit de saison	<u>Gâteau au fromage blanc (farine locale)</u>

# Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners LF



Semaine du 14 au 18 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Salade de tomates</u>	Betteraves locales		Salade verte et surimi	Crêpe au fromage
Concombre local en rondelles	Fond d'artichaut et <u>tomates</u>		<u>Emincé d'endives locales et noix</u>	<u>Crottin de chèvre sur lit de salade verte</u>
Dés de volaille aux petits légumes sauce mornay	Rougail de saucisses locales (*)		Rôti de porc local au jus (*)	Potimenter de poisson MSC (pdt locale) (plat complet)
Boulettes de mouton sauce façon orientale	Paupiette de veau au jus		Sauté de dinde locale sauce vallée d'Auge	Filet de hoki MSC sauce tomate
Pennes BIO	Riz		Choux fleurs béchamel	Purée de potiron (pdt locale)
Semoule BIO	Lentilles mijotées		Petits pois mijotés	Légumes façon maillot
<u>Saint Paulin</u>	<u>Camembert</u>		Petit cotentin	Fraidou
Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre		Petit suisse nature et sucre	Yaourt aromatisé
Flan vanille	Fruit de saison		<u>Tarte normande</u>	Fruit local
Flan au chocolat	Fruit local		<u>Tarte au flan</u>	Fruit de saison