

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 4J



Semaine du 21 au 25 Février 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre locales	Carottes râpées locales		Potage de légumes variés locaux	Emincé de chou blanc local
Maïs et thon	Céleri local en rémoulade		Betteraves locales et miettes de surimi	Salade verte et croûtons
<u>Sauté de bœuf local sauce forestière</u>	Quenelles nature sauce aurore		<u>Cassoulet (*)</u>	Poisson pané frais et quartier de citron
Poulet rôti au jus	<u>Dahl de lentilles locales</u>		<u>Parmentier de canard</u>	Pavé de colin PMD sauce basquaise
Haricots verts persillés	Riz		<u>(Haricots blanc coco locaux sauce tomate)</u>	Epinards branches béchamel
Haricots beurre sauce tomate	/		<u>(Pdt locale)</u>	Choux fleurs béchamel
Mimolette	Fourme d'Ambert AOP		Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre
Fromage blanc local coulis de fruits rouges	Yaourt aromatisé		Bûche mi-chèvre	Gouda
Pomme locale	Flan vanille nappé caramel		Kiwis	<u>Moelleux chocolat pépites (farine locale) et crème anglaise</u>
Poire locale	Lacté chocolat		Banane	<u>Cake à la cannelle (farine locale) et crème anglaise</u>

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 4J



Semaine du 28 Février au 04 Mars 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Panais local rémoulade aux pommes	<u>Salade de lentilles locales</u>		Velouté de poireaux locaux et pommes de terre	Salade coleslaw (carottes et choux blanc locaux)
Carottes râpées locales	<u>Salade de pois chiches locaux</u>		Betteraves locales	Emincé de chou rouge local
Saucisse de Strasbourg (*)	<u>Sauté de dinde locale au curry</u>		Rôti de bœuf local au jus	<u>Tajine de lentilles locales</u>
Paupiette de veau au jus	Côte de porc local sauce dijonnaise (*)		Cordon bleu local (volaille)	Couscous végétarien (plat complet)
<u>Purée de céleri (pdt locale)</u>	Brocolis persillés		Torsades locales	Semoule
Jardinière de légumes et pommes de terre locales	Navets braisés locaux		Blé local	/
Cantal AOP	Coulommiers		Saint Nectaire AOP	Cantafrais
Yaourt aromatisé	Petit suisse nature et sucre		Fromage blanc local et sucre	Petit fromage frais aux fruits
Gaufre poudrée	Pomme locale		Kiwis BIO	Ile flottante sauce caramel
Gaufre nappée chocolat	Poire locale		Orange BIO	Ile flottante sauce chocolat

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 4J



Semaine du 07 au 11 Mars 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade piémontaise (œuf) (pdt locale)	Céleri local en rémoulade		Potage local, poireaux, navets, carottes	Salade verte BIO et mozzarella
Salade mexicaine (haricots rouges, tomate, maïs)	Champignons sauce crème		Betteraves locales	Salade verte BIO et olives noires
Poulet rôti au jus	Quenelles nature sauce aurore		Echine 1/2 sel locale au jus (*)	Thon à la tomate basilic
Emincé de porc local sauce caramel (*)	Samoussa de légumes		Boulettes de bœuf vbf sauce tomate	Beignets de calamar et quartier de citron
Haricots verts persillés	Riz		<u>Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt locale)</u>	Coquillettes locales
Panais locaux sauce béchamel	Lentilles mijotées locales		Printanière de légumes	Boulgour
Cantal AOP	Tomme blanche		Fromage blanc local et sucre	Petit cotentin
Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits		Neuille cendré	Fromage blanc aromatisé
Poire locale	Lacté chocolat		Banane	<u>Purée de pommes locales</u>
Pomme locale	Flan vanille nappé caramel		Ananas	<u>Purée de pommes locales à la myrtille</u>

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 4J



Semaine du 14 au 18 Mars 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées locales	Pâté mousse de canard et cornichon		<u>Salade de pâtes locales</u>	Endives locales et noix
Pomelos et sucre	Œuf dur mayonnaise		Salade piémontaise (œuf) (pdt locales)	Emincé de chou rouge local
<u>Sauté de porc local sauce dijonnaise (*)</u>	<u>Brandade de poisson PMD (pdt locale) (plat complet)</u>		Rôti de veau BIO au jus	Timbale printanière (Dés de dinde, carotte, asperge, champignon sauce
Bifteck haché charolais au jus	Pavé de merlu PMD sauce basquaise		Nuggets de poulet	Rougail de saucisses (*)
Jardinière de légumes	Salade verte		Gratin de choux fleurs	Boulgour
Fondue de poireaux locaux	Pommes vapeur locales		Ratatouille	Riz
Petit fromage frais aux fruits	Fourme d'Ambert AOP		Gouda	Cantadou ail et fines herbes
Petit Trôo frais	Yaourt nature et sucre		Yaourt aromatisé	Petit suisse nature et sucre
Gaufre poudrée	Kiwis		Pomme locale	Mousse au chocolat au lait
Gaufre nappée chocolat	Clémentines		Poire locale	Mousse au café

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 4J



Semaine du 21 au 25 Mars 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre et dés de mimolette	Concombre local en rondelles		Céleri local en rémoulade	Salade verte BIO et olives noires
Maïs et thon	Endives locales au bleu		Carottes râpées locales	Emincé de chou blanc local
<u>Sauté de bœuf local sauce paprika persil</u>	Boulettes de mouton sauce tomate		Chili sin carne (haché végétal) et riz	Poisson pané frais PMD et quartier de citron
Poulet sauce basquaise	Côte de porc local sauce moutarde à l'ancienne (*)		Burritos végétarien (sauce chili, riz, tortilla de blé)	Filet de colin PMD sauce bretonne
Carottes locales persillées	<u>Haricots blancs coco locaux sauce tomate</u>		/	Epinards branches béchamel
Haricots verts persillés	Frites locales et dosettes de ketchup et mayonnaise		/	Panais locaux sauce béchamel
Fromage blanc local et sucre	Vache qui rit BIO		Camembert	Yaourt nature et sucre
Saint Môret	Yaourt aromatisé		Petit fromage frais aux fruits	Neuille au poivre
Orange	<u>Purée de pommes locales à la cannelle</u>		Lacté vanille	<u>Moelleux chocolat lentilles</u>
Banane	Pomme locale au four		Lacté chocolat	<u>Cake nature (farine locale)</u>

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 4J



Semaine du 28 Mars au 01 Avril 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tarte au fromage	Endives locales		<u>Taboulé de petit épeautre BIO local</u>	Betteraves locales
Crêpes aux champignons	Radis noirs BIO local en rémoulade		<u>Salade de pâtes locales</u>	Cœur de palmier
Nuggets au fromage	<u>Sauté de bœuf local sauce façon orientale</u>		Rôti de porc local au jus (*)	Paupiette de veau au jus
Curry de légumes végétarien (plat complet)	Merguez au jus		<u>Sauté de dinde locale sauce estragon</u>	Emincé de porc local sauce façon fermière (*)
Fondue de poireaux à la crème	Semoule BIO		Brocolis béchamel	<u>Purée de patates douces locales</u>
Ratatouille	Pommes vapeur locales		Légumes façon maillot	Lentilles mijotées locales
Yaourt à la pulpe de fruits	Yaourt nature sucre		Pointe de Brie	Petit Trôo
Mimolette	Munster AOP		Yaourt aromatisé	Fromage blanc local et sucre
Ananas	Eclair parfum chocolat		Pomme locale	Kiwis
Orange	Eclair parfum vanille		Poire locale	Banane

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 4J



Semaine du 04 au 08 Avril 2022

***Menu Espagnol* ***Menu Anglais

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri local en rémoulade	Endives locales et croûtons		Gaspacho de tomates	Salade coleslaw (carottes et chou blanc locaux)
Radis locaux et beurre	Concombre local en rondelles		<u>Lamelles de poivrons marinés</u>	Salade verte locale et oignons frits
<u>Sauté de porc local sauce niçoise (*)</u>	Sauce aux légumes soja		Paëlla au poulet	Nuggets de poisson PMD
Emincé de dinde locale sauce aigre douce	Sauce 3 fromages		Tortilla de pommes de terre (plat complet)	Pavé de merlu PMD sauce citron
Haricots beurre à la tomate	Coquillettes locales		/	Frites locales sauce tartare
Carottes locales persillées	Torsades locales		Salade verte BIO	<u>Haricots blancs coco sauce tomate</u>
Cantafrais	Yaourt nature et sucre		Edam	Fromage blanc local et sucre
Petit fromage frais aux fruits	Cantal AOP		Yaourt aromatisé	Cheddar
Semoule au lait	<u>Purée de pommes locales</u>		Poire locale	<u>Cake à la carotte (farine locale)</u>
Riz au lait	<u>Purée de pommes et poires locales</u>		Crème dessert vanille	<u>Cake aux épices (farine locale)</u>

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 4J



Semaine du 25 au 29 Avril 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terres locales	Radis locaux et beurre		Concombre local en rondelles	Crêpe au fromage
Salade mexicaine (haricots rouges, tomates, maïs)	Céleri local en rémoulade		Carottes râpées locales	Crêpe jambon fromage (*)
<u>Sauté de bœuf local sauce façon bourguignon</u>	Saucisses de francfort (*)		Garniture façon vol au vent (quenelles, carottes, petits pois, butternut. Légumes caponata (courgette, oignon, olive, poivron, tomate)	<u>Courmentier de poisson PMD (pdt locale) (plat complet)</u>
Cordon bleu (volaille)	<u>Sauté de dinde locale sauce forestière</u>			Pavé de hoki PMD sauce basilic
Carottes locales persillées	Lentilles mijotées locales		Riz et fleuron	<u>Purée de courgette (pdt locale)</u>
Haricots verts persillés	<u>Purée de pommes de terre locales</u>		Pommes vapeur locales	Ratatouille et blé local
Saint Nectaire AOP	Petit cotentin		Tomme blanche	Fromage blanc local et sucre
Yaourt aromatisé	Petit suisse nature et sucre		Petit fromage frais aux fruits	Petit moulé
Pomme locale	Flan vanille nappé caramel		<u>Cake au chocolat (farine locale)</u>	Fraises locales et sucre
Poire locale	Lacté chocolat		<u>Cake nature (farine locale)</u>	Banane BIO