

# Département du Loiret

## Menus Collèges

### LF 4J



Semaine du 02 au 06 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles	Carottes râpées locales		Macédoine mayonnaise	<u>Pomelos et sucre</u>
Salade de pâtes locales (échalotte, tomate, poivron)	Salade verte et oignons frits		Mâche et betteraves locales	Céleri local râpé aux <u>pommes</u>
<u>Pizza au fromage</u>	Sauté de dinde locale sauce provençale		Pot au feu (paleron local)	<u>Poisson pané frais</u> et <u>quartier de citron</u>
<u>Tarte provençale (courgette, aubergine, oignon, poivron)</u>	Chili con carne charolais		Echine 1/2 sel locale, saucisson à l'ail, saucisse de francfort (*)	Filet de hoki MSC sauce crème herbes
Salade verte	Semoule BIO		Légumes pot au feu (carotte, chou, navet, poireau, pommes de terre)	Haricots verts persillés
	Riz BIO		Choucroute et pommes de terre	Epinards branches béchamel
Yaourt nature et sucre	<u>Montboissié</u>		<u>Coulommiers</u>	<u>Fromage blanc (seau) de la laiterie de Montoire</u>
<u>Gouda</u>	Fromage frais aux fruits		Petit fromages frais aux fruits	Fraidou
Poire locale	Flan vanille napé caramel		Fruit de saison	Donut's
Pomme locale	Flan au chocolat		au choix	Beignet au chocolat et noisettes

# Département du Loiret

## Menus Collèges

### LF 4J



Semaine du 09 au 13 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées locales	Crêpe fromage		Raïta de concombres locaux	Salade verte et maïs
Salade verte et miettes de surimi	<u>Bûche mi-chèvre et son toast sur lit de salade verte</u>		Céleri local en rémoulade au curry	<u>Endives locales et dés de bleu</u>
Côte de porc local sauce charcutière (*)	Pavé de merlu MSC sauce armoricaine		Dahl de lentilles locales	Cordon bleu (volaille)
Bolognaise de canard	Dés de poisson MSC sauce citron		Curry de légumes (carotte, courgette, haricot plat, pois chiche)(plat complet)	Bifteck haché charolais au jus
Pennes BIO	Carottes locales		Riz à l'indienne	Brocolis persillés
Potatoes	Haricots beurre à la tomate		(pdt locale)	Courgettes à l'ail
<u>Tomme blanche</u>	Petit fromage frais aux fruits		Vache qui rit	<u>Edam</u>
Yaourt nature et sucre	<u>Fourme d'Ambert AOP</u>		Fromage blanc (seau) de la laiterie de Montoire	Yaourt à la pulpe de fruits
Mousse au chocolat au lait	Pomme locale		Fruit de saison	<u>Cake pralines roses (farine locale)</u>
Mousse au café	Poire locale		au choix	<u>Cake nature (farine locale)</u>

# Département du Loiret

## Menus Collèges

### LF 4J



Semaine du 16 au 20 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Betteraves locales</i>	<i>Carottes râpées locales</i>		<u><i>Œuf dur mayonnaise</i></u>	<i>Salade verte et noix</i>
<i>Salade de cœurs de palmier et maïs</i>	<i>Concombre local en rondelles</i>		<u><i>Tarte au fromage</i></u>	<i>Radis noirs en rémoulade</i>
<i>Saucisse fumée locale (*)</i>	<i>Sauté de boeuf local au thym</i>		<i>Couscous végétarien (tomate, pois chiche, fève de soja)</i>	<i>Pavé de colin MSC à l'armoricaine (paprika, tomate, crème, fraîche)</i>
<i>Sauté de dinde locale sauce colombo</i>	<i>Paupiette de veau sauce forestière</i>		<i>Sauce aux 3 fromages (mozzarella, bleu, fromage italien)</i>	<i>Filet de hoki MSC sauce fines herbes</i>
<i>Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)</i>	<i>Petits pois extra fins</i>		<i>Semoule</i>	<i>Riz cuisiné pilaf</i>
<i>Blé local</i>	<i>Haricots verts persillés</i>		<i>Coquillettes</i>	<i>Pommes vapeur locales</i>
<u><i>Petit trôo</i></u>	<i>Petit fromage frais nature</i>		<i>Yaourt aromatisé</i>	<u><i>Saint Paulin</i></u>
<i>Fromage blanc (seau) de la laiterie de Montoire</i>	<u><i>Munster AOP</i></u>		<i>Cantafrais</i>	<i>Petit fromage frais aux fruits</i>
<i>Poire locale</i>	<i>Eclair au chocolat</i>		<i>Fruit BIO</i>	<i>Purée de pommes locales du chef</i>
<i>Pomme locale</i>	<i>Choux crème</i>		<i>au choix</i>	<i>Purée de pommes locales à la cannelle</i>

# Département du Loiret

## Menus Collèges

### LF 4J



Semaine du 23 au 27 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage	Concombre local en rondelles		Fond d'artichaut	Salade verte et oignons frits
<u>Buche mi-chèvre et son toast sur lit de salade verte</u>	<u>Endives locales</u> et dés de brebis		Betteraves locales	Salade coleslaw locale
Poulet rôti au jus	Nuggets de blé et dosette ketchup		Viande cassoulet (echine 1/2 sel, saucisse de toulouse, saucisson à l'ail) (*)	Pavé de merlu MSC sauce basilic
Bœuf local sauce bourguignone	Quenelle nature sauce aurore		<u>Œufs à la coque et ses mouillettes</u>	<u>Poisson pané et quartier de citron</u>
Carottes locales	Riz		Haricots blancs locaux BIO sauce tomate	Ratatouille à la niçoise
Epinards branches BIO béchamel	Fusilli		Potatoes	Poêlée méridionale (haricot vert, salsifi, aubergine, poivron, oignon)
<u>Emmental</u>	Cantadou ail et fines herbes		<u>Camembert</u>	Yaourt nature et sucre
Petit suisse nature et sucre	Yaourt aromatisé		Petit fromage frais aux fruits	<u>Fourme d'Ambert AOP</u>
Pomme locale	<u>Ile flottante sauce chocolat</u>		Fruit de saison	<u>Moelleux au chocolat et pépites (farine locale)</u>
Poire locale	<u>Ile flottante sauce caramel</u>		au choix	<u>Cake nature (farine locale)</u>

# Département du Loiret

## Menus Collèges

### LF 4J



Semaine du 30 Mars au 03 Avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées locales	Betteraves locales		Salade de lentilles locales	Guacamole et chips de maïs
<u>Endives locales</u> et dés de mimolette	Macédoine vinaigrette		Filet de hareng, pdt locale à l'huile	Poivrons façon salsa et chips de maïs
Emincé de porc local au caramel (*)	Brandade de poisson MSC (pdt fraîche locale)		Rôti de veau AGB Jus de rôti	Fajitas végétales (haricot rouge, carotte, maïs, oignon, tomate,
Bifteck haché charolais au jus	Pavé de hoki MSC sauce crème herbes		Cordon bleu (volaille)	Chili sin carne (haché végétal)
Choux fleurs béchamel	Purée de pommes de terre locales		Haricots verts à l'ail	Riz
Petits pois extra fin	Pommes noisettes		Brocolis persillés	
Cantafras	Petit suisse nature et sucre		Yaourt aromatisé	<u>Munster AOP</u>
Fromage frais aux fruits	<u>Montboissié</u>		Petit moulé	Fromage frais vanille
Semoule au lait	Pomme locale		Fruit de saison	Compote allégée pommes et fraises
Riz au lait	Poire locale		au choix	Compote allégée pommes et abricots

# Département du Loiret

## Menus Collèges

### LF 4J



Semaine du 06 Avril au 10 Avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mortadelle et cornichon (*)	Concombres en rondelle local		Salade fraîcheur de printemps frais (SV, <u>pomme</u> , céleri, cerfeuil)	Salade de pâtes locales
Sardine à l'huile et beurre	<u>Endives locales</u> et croûtons		Salade fraîcheur d'agrumes (SV, segments de pomelos, mandarine)	Taboulé de petit épeautre BIO local
Boulettes de mouton sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épices)	Sauté de porc local sauce façon grand-mère (*)		Garniture façon vol au vent (quenelles, carottes, petits pois, champignons, Légumes caponata (courgette, oignon, olive, poivron, tomate))	Poisson pané frais et <u>quartier de citron</u>
Sauté de bœuf local sauce marocaine	Poulet rôti sauce paprika persil			Filet de lieu sauce au curry
Semoule BIO	Jardinière et pommes vapeur		Riz	Epinards branches en béchamel
Potatoes	Carottes locales		Serpentini	Courgettes persillées
Petit suisse nature et sucre	<u>Tomme blanche</u>		Petit cotentin	Fromage blanc (seau) de la laiterie de Montoire
<u>Camembert</u>	Yaourt aromatisé		Yaourt nature brassé et sucre	Vache qui rit
Fruit de saison	Flan à la vanille nappé caramel		<u>Gâteau type financier (chocolat, poire, amande)(farine</u>	Pomme locale
au choix	Flan au chocolat		<u>Cake patate douce, coco et citron vert (farine locale)</u>	Poire locale