

Département du Loiret

Menus Collèges

LF 4J



Semaine du 04 au 10 Novembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles	Salade iceberg et croûtons		Poireaux vinaigrette	Emincé de chou blanc local
Salade haricots rouges	<u>Endives locales et noix</u>		Betteraves locales	Carottes râpées locales
Sauté de bœuf local sauce paprika persil	Saucisse fumée locale (*)		<u>Fondant au potiron épicé (plat complet)(farine, lait et pdt locaux)</u>	Poisson pané MSC et citron
Volaille kebab	Saucisse de volaille type francfort		Omelette nature	Filet de lieu sauce crème ciboulette
Carottes locales	Purée de pommes de terre locales		Salade verte	Epinards branches BIO béchamel
Rondelles de panais locaux	Potatoes		Jardinière de légumes	Poêlée de légumes BIO
Fromage blanc local (seau) et sucre	Vache qui rit		<u>Neuville aux herbes</u>	Yaourt aromatisé
<u>Edam</u>	Yaourt nature et sucre		Petit fromage frais aux fruits	Fraidou
Fruit de saison	Purée de pommes locales		Pomme locale	<u>Moelleux pommes, cannelle et figue (farine locale)</u>
au choix	Compote pommes fraises allégée en sucre		Poire locale	<u>Cake nature (farine locale)</u>

Département du Loiret

Menus Collèges

LF 4J



Semaine du 11 au 17 Novembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<u>Endives locales et dés d'emmental</u>		Carottes râpées locales	Taboulé de petit épeautre BIO local
	Salade verte et de mimolette		Céleri local rémoulade au curry	Salade de blé local aux petits légumes
	Poulet rôti		Couscous de légumes (plat complet)	Parmentier de poisson MSC à la butternut BIO (pdt locale) (plat)
	Sauté de porc local sauce dijonnaise (*)		Dahl de lentilles locales	Pavé de merlu MSC sauce Dieppoise
	Haricots verts persillés		Riz à l'indienne	Purée de courge butternut BIO (pdt locale)
	Brocolis persillés		/	Ratatouille
	Fromage blanc nature et sucre		Petit cotentin	<u>Fourme d'Ambert AOP</u>
	Petit moulé		Yaourt aromatisé	Fromage blanc local (seau) et sucre
	Gaufre poudrée		<u>!le flottante et sauce chocolat</u>	Poire locale
	Gaufre nappée chocolat		<u>!le flottante et sauce caramel</u>	Pomme locale

Département du Loiret

Menus Collèges

LF 4J



Semaine du 18 au 24 Novembre 2019

* Pasta Party ***

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées locales	Salade de pommes de terre locales		Cœur de palmier et maïs	Radis chinois locaux sauce crème
Emincé de chou blanc local	Salade de riz composée		Betteraves locales	Emincé de chou rouge local
Sauce caponata (tomate, courgette, poivrons, ail, olives)	Blanquette de veau LBR		Rôti de porc local au jus (*)	Pavé de colin MSC sauce potiron crémée
Sauce aux 3 fromages	Bœuf bourguignon local		Sauté de dinde locale sauce façon fermière	Poisson pané frais et citron
Pennes BIO	Carottes locales		Haricots blancs locaux sauce tomate	Purée de potiron (pdt locale)
Coquillettes BIO	Rondelles de panais locaux		Pommes vapeur locales	Epinards branches béchamel et pdt locales
Fraidou	Petit fromage frais aux fruits		<u>Petit Trôo ail et fines herbes</u>	<u>Tomme blanche</u>
Fromage blanc nature et sucre	<u>Gouda</u>		Fromage blanc local (seau) et sucre	Yaourt aromatisé
Compote pommes bananes allégée en sucre	Fruit de saison		Pomme locale	Flan vanille
Compote tous fruits allégée en sucre	au choix		Poire locale	Flan chocolat

Département du Loiret

Menus Collèges

LF 4J



Semaine du 25 Novembre au 1er Décembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage	Carottes râpées locales		Macédoine mayonnaise	Céleri local rémoulade
<u>Crottin de chèvre sur lit de salade verte</u>	Salade verte et oignons frits		Salade de haricots verts	<u>Endives locales et croûtons</u>
Sauté de porc local sauce moutarde à l'ancienne	Chili sin carne (haché végétal)		Tartiflette de dinde (pdt locale)	Dés de poisson MSC sauce armoricaine
Poulet rôti au jus	Egrené de soja, légumes et tomate		Raclette (*) (pdt locales)	Pavé de merlu MSC sauce basilic
Printanière de légumes	Riz		/	Ratatouille
Fondue de poireaux	Pennes		/	Haricots verts persillés
<u>Cantal AOP</u>	Cantafrais		Yaourt aromatisé	<u>Camembert</u>
Fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre		<u>Fourme d'Ambert AOP</u>	Petit suisse nature et sucre
Fruit de saison	Purée de pommes locales		Pomme locale	Eclair au chocolat
au choix	Purée de pommes locales à la cannelle		Poire locale	Eclair au café

Département du Loiret

Menus Collèges

LF 4J



Semaine du 02 au 08 Décembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg et maïs	Brisures de choux-fleurs		Rillettes de sardine et céleri	Carottes râpées locales
<u>Endives locales et noix</u>	Betteraves locales		Thon guacamole	Emincé de chou blanc local rémoulade
Sauté de bœuf local sauce façon cervoise	Poisson MSC en paprikade à la carotte (pdt locale)		Echine 1/2 sel locale au jus (*)	Quenelles nature sauce nantua
Paupiette de veau au jus	Filet de lieu sauce argumes		Volaille kebab	Paëlla végétarienne
Petits pois mijotés	Purée de carottes (pdt locale)		Lentilles mijotées locales	Riz
Carottes persillées	Haricots beurre persillés		Potatoes	/
Saint Morêt	<u>Emmental</u>		Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre
Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé		<u>Pont l'Evêque AOP</u>	<u>Tomme grise</u>
<u>Roulé au chocolat</u>	Fruit de saison BIO		Pomme locale	Purée de pommes locales
<u>Roulé framboise</u>	au choix		Poire locale	Purée de pommes locales à la vanille

Département du Loiret

Menus Collèges

LF 4J



Semaine du 09 au 15 Décembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé aux petits légumes	<u>Endives locales et croûtons</u>		Carottes râpées locales	Crêpe au fromage
Salade de pâtes composée	Salade verte et surimi		Céleri local rémoulade	<u>Crottin de chèvre sur lit de salade verte fraîche</u>
Sauté de dinde locale sauce façon grand-mère	Rougail de saucisses locales (*)		Crispidor à l'emmental	Pavé de merlu MSC sauce potiron, citron et épices
Boulettes de mouton sauce façon orientale	Saucisse de volaille type francfort		Omelette nature	Filet de lieu sauce Dieppoise
Haricots verts persillés	Riz		Epinards branches BIO béchamel	Brocolis béchamel
Légumes couscous	Purée de pommes de terre locales		Trio de légumes BIO au gratin	Fondue de poireaux
Fromage blanc local (seau) et sucre	<u>Coulommiers</u>		Yaourt nature et sucre	<u>Edam</u>
<u>Petit Trôo</u>	Yaourt aromatisé		<u>Fourme d'Ambert AOP</u>	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison	Flan vanille fromagerie Maurice		<u>Moelleux au chocolat pépites (farine locale)</u>	Poire locale
au choix	Crème dessert chocolat fromagerie Maurice		<u>Cake nature (farine locale)</u>	Pomme locale

Département du Loiret

Menus Collèges

LF 4J



Semaine du 16 au 22 Décembre 2019

*** Menu de Noël ***

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Emincé de chou rouge local</i>	<i>Salade de riz composée</i>		<i>Rillettes de saumon et pain navette</i>	<i>Cœurs de palmier et maïs</i>
<i>Carottes râpées locales</i>	<i>Salade de haricots rouges et maïs</i>		<i>Roulade à la pistache et cornichon</i>	<i>Betteraves locales</i>
<i>Couscous de légumes (plat complet)</i>	<i>Sauté de porc local au thym</i>		<i>Rôti de veau LBR sauce forestière</i>	<i>Thon à la tomate basilic</i>
<i>Curry de légumes et pdt locales (plat complet)</i>	<i>Cordon bleu (volaille)</i>		<i>Cuisse de canette rôtie au jus</i>	<i>Pavé de colin MSC sauce végétale au cerfeuil</i>
/	<i>Carottes locales</i>		<i>Gratin Dauphinois (pdt locale)</i>	<i>Coquillettes BIO</i>
/	<i>Rondelles de panais locaux</i>		<i>Pommes noisettes</i>	<i>Orge perlée BIO</i>
<i>Yaourt nature et sucre</i>	<i>Petit fromage frais aux fruits</i>		<i><u>Petit Troû ail et fines herbes</u></i>	<i>Petit cotentin</i>
<i>Vache qui rit</i>	<i><u>Gouda</u></i>		<i>Fromage blanc local (seau) et coulis de fruits rouges</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
<i>Purée de pommes locales</i>	<i>Fruit de saison</i>		<i>Dessert de Noël</i>	<i>Poire locale</i>
<i>Purée de pommes locales à l'ananas</i>	<i>au choix</i>		<i>et Père Noël</i>	<i>Pomme locale</i>