

Département du Loiret

Menus Collèges

LF 5J

Semaine du 06 au 10 Janvier 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Endives locales et croûtons</u>	<u>Terrine de légumes mayonnaise</u>		Carottes râpées locales	Taboulé petit épautre BIO local
Salade iceberg et maïs	<u>Œuf dur sauce cocktail</u>		Emincé de chou rouge local	Salade piémontaise (pdt locale)
Paupiette de veau au jus	Célerimontier (pdt locale) (plat complet)		Rôti de porc local au jus (*)	Dés de poisson MSC sauce armoricaine
Poulet rôti	Curry de légumes (plat complet)		Sauté de bœuf local sauce forestière	Pavé de merlu MSC sauce crème aux herbes
Boulgour	/		Haricots verts persillés	Epinards branches BIO à la béchamel
Riz	/		Brocolis béchamel	Légumes façon maillot BIO (Carottes, haricots verts, oignons, petits pois)
<u>Gouda</u>	Yaourt nature et sucre		Petit Cotentin	<u>Tomme blanche</u>
Fromage frais aux fruits	<u>Cantal AOP</u>		Yaourt aromatisé	Fromage blanc local (seau) et sucre
Mousse au chocolat au lait	Pomme locale		<u>Galette</u>	Banane
Mousse au café	Poire locale		<u>des rois</u>	Clémentines

Département du Loiret

Menus Collèges

LF 5J

Semaine du 13 au 17 Janvier 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et maïs aux herbes <u>Champignons frais</u> <u>sauce fromage blanc</u> <u>herbes</u>	Salade de pâtes locales composée Salade de boulgour		Cœur de palmier et maïs Betteraves locales	Carottes râpées locales Emincé de chou blanc local rémoulade
Boulettes de flageolets BIO sauce orientale Steak de lentilles BIO sauce tomate	Filet de lieu sauce curry Poisson pané MSC et quartier de citron		Tartiflette de dinde (plat complet) Raclette (*)	Côte de porc locale sauce charcutière (*) Rôti de bœuf local au jus
Semoule Purée de pommes de terre locales	Fondue de poireaux Confit de carottes en bâtonnets		/	Haricots beurre persillés Jardinière de légumes
<u>Petit trôu ail et fines herbes</u> Petit suisse nature et sucre	<u>Munster AOP</u> Yaourt aromatisé		Fromage blanc local (seu) et sucre Fromage à raclette	Fraidou Petit fromage frais aux fruits
Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille de la fromagerie Maurice	Poire locale Pomme locale		Pomelos Kiwis	<u>Moelleux chocolat pépites (farine locale)</u> <u>Gâteau au fromage blanc (farine locale)</u>

Département du Loiret

Menus Collèges

LF 5J

Semaine du 20 au 24 Janvier 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Thon mayonnaise	Carottes râpées locales		Poireaux vinaigrette	<u>Endives locales et dés de mimolette</u>
Surimi mayonnaise	Emincé de chou blanc local et dés de mimolette		Betteraves locales	Salade verte et croûtons
Sauté de porc local sauce moutarde à l'ancienne (*)	Ratatouille et pois cassés		Rôti de veau BIO au jus	Pavé de colin MSC sauce basilic
Bifteck haché charolais au jus	Dahl de lentilles locales		Cordon bleu (volaille)	Dés de poisson MSC sauce nantua
Purée de pommes de terre locales	Coquillettes		Haricots blancs coco sauce tomate	Ratatouille à la niçoise
Blé	Riz à l'indienne		Semoule BIO	Choux fleurs béchamel
Yaourt nature et sucre	Vache qui rit		<u>Fourme d'ambert AOP</u>	Yaourt aromatisé
<u>Edam</u>	Fromage frais aux fruits		Fromage blanc local (seau) et sucre	Petit moulé
Pomme locale	<u>Ile flottante sauce caramel</u>		Ananas	<u>Cake nature (farine locale)</u>
Poire locale	<u>Ile flottante sauce chocolat</u>		Orange	<u>Cake à la cannelle (farine locale)</u>

Département du Loiret

Menus Collèges

LF 5J



Semaine du 27 au 31 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cœurs de palmier et maïs	Salade verte BIO et croûtons		<u>Endives locales et bleu</u>	Œuf dur mayonnaise
Betteraves locales	Salade verte BIO et maïs		<u>Pomelos et sucre</u>	Saucisson à l'ail et cornichon (*)
Chili sin carne (haché végétal)	Saucisse fumée locale (*)		Sauté de dinde local sauce façon grand-mère	Potimenter de poisson MSC (pdt locale) (plat complet)
Pâtes, potiron, carottes et mozzarella (plat complet)	Merguez au jus		Boulettes de mouton sauce végétale au cerfeuil	Pavé de hoki MSC sauce aux fruits de la passion
Riz	Lentilles locales mijotées		Haricots verts persillés	Purée de potiron (pdt locale)
Torsades locales	Potatoes		Salsifis béchamel	Printanière de légumes
<u>Saint Nectaire AOP</u>	Cantafrais		Fromage blanc local (seu) et sucre	Yaourt aromatisé
Yaourt nature et sucre	Fromage frais aux fruits		St Morêt	<u>Gouda</u>
Mandarines	Compote tous fruits allégée en sucre		Gaufre poudrée	Poire locale
Banane	Compote allégée pommes banane		Gaufre au chocolat	Pomme locale

Département du Loiret

Menus Collèges

LF 5J

Semaine du 03 au 07 Février 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Endives locales et noix</u>	Poireaux vinaigrette		Carottes râpées locales	Taboulé de petit épeautre BIO local
Emincé de chou blanc local	Betteraves locales		Salade verte et oignons frits	Salade de lentilles locales
Filet de merlu MSC sauce marseillaise	Escalope de dinde locale sauce normande		Echine 1/2 sel locale au jus (*)	Crispidor au fromage
Pavé de colin MSC sauce à l'oseille	Sauté de bœuf local sauce marengo		Paupiette de veau sauce forestière	Omelette nature
Semoule	Blé local		Choux de Bruxelles	Epinards branches à la crème
Coquillettes locales	Pommes noisettes		Légumes cuisinés au cerfeuil (Carottes, courgettes, oignons)	Ratatouille à la niçoise
<u>Camembert</u>	Fromage blanc local (seau) et sucre		Fraidou	<u>Edam</u>
Yaourt aromatisé	<u>Petit Trôo</u>		Yaourt nature et sucre	Fromage frais aux fruits
Flan à la vanille de la fromagerie Maurice	Pomme locale		Crêpe nature sucrée sauce chocolat	Kiwis
Flan au chocolat	Poire locale		Crêpe nature sucrée sauce caramel	Pomelos

Département du Loiret

Menus Collèges

LF 5J

Semaine du 10 au 14 Février 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Crêpe au fromage</i>	<i>Emincé de chou blanc local</i>		<i>Betteraves locales</i>	<i>Céleri local râpé rémoulade au curry</i>
<i>Crottin de chèvre chaud</i>	<i>Carottes râpées locales</i>		<i>Macédoine mayonnaise</i>	<i>Salade iceberg et dés de mimolette</i>
<i>Saucisse de volaille type Francfort</i>	<i>Quenelles sauce nantua</i>		<i>Rôti de porc local sauce fromage à tartiflette (*)</i>	<i>Marmite de colin MSC mode honfleur (fruits de mer et sauce crème)</i>
<i>Saucisse fumée locale (*)</i>	<i>Paëlla végétarienne (plat complet)</i>		<i>Bifteck haché charolais au jus</i>	<i>Pavé de merlu MSC sauce basilic</i>
<i>Purée de courge butternut BIO (pdt locale)</i>	<i>Riz</i>		<i>Crozets crévés</i>	<i>Haricots verts persillés</i>
<i>Poêlée de légumes BIO</i>	<i>Semoule</i>		<i>Pommes vapeur locales</i>	<i>Courgettes béchamel</i>
<i><u>Tomme blanche</u></i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>		<i>Fromage blanc local (seu) et sucre</i>	<i>Petit Cotentin</i>
<i>Petit fromage frais aux fruits</i>	<i><u>Emmental</u></i>		<i>Fromage à raclette</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
<i>Pomme locale</i>	<i>Liégeois au chocolat</i>		<i>Ananas</i>	<i><u>Cake coco (farine locale)</u></i>
<i>Poire locale</i>	<i>Liégeois au café</i>		<i>Orange</i>	<i><u>Cake au chocolat (farine locale)</u></i>