

MENU SEMAINE 45

*Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collègues et le diététicien conseil vous proposent ces menus
et vous souhaitent un excellent appétit !*

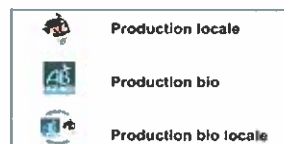
<u>Lundi 5 novembre 2018</u>	<u>Mardi 6 novembre 2018</u>
<p>Endives aux œufs et noix Salade verte  Avocat vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet rôti Steack haché </p> <p>Frites Patatoes</p> <p>Saint Nectaire  Comté </p> <p>Liegeois chocolat Liegeois vanille</p>	<p>Salade de pommes de terre /hareng Salade mexicaine Salade de blé</p> <p>Poisson pané Colin sauce hollandaise</p> <p>Choux romanesco Petits pois /carottes</p> <p>Pointe de brie Kiri</p> <p>Fruits de saison  0</p>
<u>Jeudi 08 novembre 2018</u>	<u>Vendredi 09 novembre 2018</u>
<p>Mortadelle* Pâté de campagne* Œuf dur mayo</p> <p>Sauté de bœuf  Foie de veau</p> <p>Carottes persillées  Haricots beurre</p> <p>Yaourt fruits Fromage blanc battu</p> <p>Fruits de saison 0</p>	<p>Carottes râpées  Choux chinois au surimi Pamplemousse</p> <p>Poisson aux épices Boulettes d'agneau merguez</p> <p>Légumes couscous Semoule</p> <p>Livarot Saint Paulin</p> <p>Bande crousti chocolat Mousse framboise</p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues,

Visa du diététicien,

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc



MENU SEMAINE 46

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

<u>Lundi 12 novembre 2018</u>	<u>Mardi 13 novembre 2018</u>
<p style="text-align: center;">Bruschetta </p> <p style="text-align: center;">Nems</p> <p style="text-align: center;">Feuilleté hot dog</p> <p style="text-align: center;">Escalope de volaille au curry Œufs durs sauce béchamel</p> <p style="text-align: center;">Epinards à la crème Haricots plats</p> <p style="text-align: center;">Camembert Saint Agur</p> <p style="text-align: center;">Fruits de saison 0</p>	<p style="text-align: center;">Salade verte </p> <p style="text-align: center;">Fenouil en barrigoule </p> <p style="text-align: center;">Céleri remoulade </p> <p style="text-align: center;">Poisson sauce Crétoise Saumon sauce crème d'ail</p> <p style="text-align: center;">Purée de pommes de terre</p> <p style="text-align: center;">Gruyère de Savoie </p> <p style="text-align: center;">Chanteneige</p> <p style="text-align: center;">Oreillons de pêche Fruits au sirop</p>
<u>Jeudi 15 novembre 2018</u>	<u>Vendredi 16 novembre 2018</u>
<p style="text-align: center;">Salade de mâche aux œufs Salade de radis au thon Salade iceberg au fromage</p> <p style="text-align: center;">Quenelles Ravioles</p> <p style="text-align: center;">Haricots verts Endives braisées</p> <p style="text-align: center;">Maroilles Samos</p> <p style="text-align: center;">Tarte aux pommes ngapour(génoise crème patissière et fruits au sirop)</p>	<p style="text-align: center;">Poireaux vinaigrette </p> <p style="text-align: center;">Soupe de légumes Macédoine</p> <p style="text-align: center;">Navarin d'agneau printanier Blanquette de veau grand-mère </p> <p style="text-align: center;">Pâtes Kascha</p> <p style="text-align: center;">Faisselle bio </p> <p style="text-align: center;">Saint Marcellin </p> <p style="text-align: center;">Fruits de saison 0</p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,

Visa du diététicien,

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc



MENU SEMAINE 47

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

<u>Lundi 19 novembre 2018</u>	<u>Mardi 20 novembre 2018</u>
<p>Choux rouge aux pommes </p> <p>pain de sucre aux lardons </p> <p>Pamplemousse</p> <p>Jambon braisé*</p> <p>Grignotes de poulet</p> <p>Gratin de courges </p> <p>Celeri braisé</p> <p>Croc lait</p> <p>Gauffre</p> <p>Chausson aux pommes</p>	<p>Velouté de potimarron </p> <p>Fond d'artichaut</p> <p>Cœur de palmier /mais</p> <p>Filet de hoki sauce épices du soleil</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>0</p> <p>Comté </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Fruits </p> <p>0</p>
<u>jeudi 22 novembre 2018</u>	<u>vendredi 23 novembre 2018</u>
<p>Sardines au beurre </p> <p>Rosette cornichon* </p> <p>Jambon beurre*</p> <p>Lasagnes maison au bœuf bio </p> <p>Lasagnes au saumon maison</p> <p>0</p> <p>0</p> <p>Yaourt fruits</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruits de saison</p> <p>0</p>	<p>Taboulé maison</p> <p>Salade de lentilles au saumon fumé </p> <p>Salade de mongettes</p> <p>Paupiette de dinde</p> <p>Kebab</p> <p>Carottes braisées </p> <p>Gratin d'aubergines</p> <p>Abondance </p> <p>Petit Fripons</p> <p>Mousse citron</p> <p>Flan au chocolat </p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,

Visa du Diététicien,

Visa du Chef d'établissement,






* ce plat contient du porc




MENU SEMAINE 48

*Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus
et vous souhaitent un excellent appétit !*

Lundi 26 novembre 2018

Mâche aux crêtons
Endives aux œufs et noix
Coleslaw 
 Bœuf bourguignon 
Foie de veau au vinaigre basamique
Coquillettes au beurre
Pomme vapeur
Saint Marcellin 
Chevretine
Compote bio 
Ananas au sirop

Mardi 27 novembre 2018

Avocat
Salade de radis au thon
Salade verte au gruyère 
Poisson pané
Nuggets de poisson
Gratin de choux fleurs
Salsifis persillés
Port salut portion
Brebis des pyrénées
Eclair au chocolat
Gâteau de Savoie crème anglaise

Jeudi 29 novembre 2018

Salade de pois chiche
Salade de pâtes
Salade strasbourgeoise*
Roti de porc tranché*
Cuisse de poulet
Petits pois
Blettes à la tomate
Yaourt bio de la cassole 
Yaourt velouté
Fruits de saison 
0

Vendredi 30 novembre 2018

Pamplemousse
Carottes râpées 
Salade verte aux noix 
Steak haché savoyard
Saucisse de Toulouse*
Frites
Patatoes
Meule de Savoie 
Petit Louis
Flan au caramel au beurre salé 
Crème dessert vanille

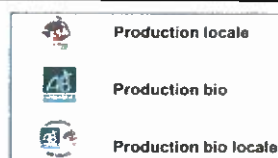
Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,

Visa du Diététicien,

Visa du Chef d'établissement,

Pauline JOLY

* ce plat contient du porc



MENU SEMAINE 49

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

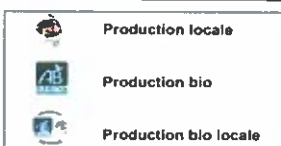
<u>Lundi 3 décembre 2018</u>	<u>Mardi 4 décembre 2018</u>
<p style="text-align: center;">Salade de riz Boulgour à l'espagnol* Haricots rouges à la mexicaine</p> <p style="text-align: center;">Filet de hoki sauce crevettes Poisson meunière</p> <p style="text-align: center;">Epinards béchamel Haricots verts persillés</p> <p style="text-align: center;">Reblochon Mini roitelet</p> <p style="text-align: center;">Fruits de saison 0</p>	<p style="text-align: center;">Salade verte aux œufs Choux verts à la tunisienne Choux chinois aux lardons*</p> <p style="text-align: center;">Sauté de porc en colombo* Escalope de poulet à l'antillaise</p> <p style="text-align: center;">Purée de patate douce Quinoa </p> <p style="text-align: center;">Camembert portion Brique du Vercors </p> <p style="text-align: center;">Beignet au chocolat Brownies maison </p>
<u>Jeudi 6 décembre 2018</u>	<u>Vendredi 7 décembre 2018</u>
<p style="text-align: center;">Celeri remoulade Mâche Endives aux noix</p> <p style="text-align: center;">Raviolinis 4 fromages Tortellini épinards ricotta </p> <p style="text-align: center;">0 0</p> <p style="text-align: center;">Saint Nectaire Saint Agur</p> <p style="text-align: center;">Clafoutis maison à l'ananas Tarte abricot</p>	<p style="text-align: center;">Pizza au fromage Quiche au saumon maison Friand au fromage</p> <p style="text-align: center;">Sauté d'agneau Sauté de bœuf </p> <p style="text-align: center;">Carottes persillées Brocolis au beurre</p> <p style="text-align: center;">Yaourt à boire Faisselle bio </p> <p style="text-align: center;">Fruits de saison 0</p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,

Visa du Diététicien,

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc



MENU SEMAINE 50

*Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus
et vous souhaitent un excellent appétit !*

<u>Lundi 10 décembre 2018</u>	<u>Mardi 11 décembre 2018</u>
<p>Salade verte lyonnaise* </p> <p>Scarole aux œufs </p> <p>Potage</p> <p>Viande Kebab sauce blanche</p> <p>Grignote de poulet</p> <p>Frites</p> <p>Patatoes</p> <p>Yaourt sucré bio </p> <p>Petits suisse aux fruits</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Panna cotta </p>	<p>Taboulé maison</p> <p>Salade de lentilles au cervelas* </p> <p>Salade de fèves, pois chiche et maïs</p> <p>Sauté de veau Stroganoff </p> <p>Foie de veau</p> <p>Gratin de courge </p> <p>Haricots plats</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Mini pavé d'affinois </p> <p>Fruits de saison</p> <p>0</p>
<u>Jeudi 13 décembre 2018</u>	<u>Vendredi 14 décembre 2018 menu Alsacien</u>
<p>Endives aux noix</p> <p>salade de maches</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Filet de colin au beurre blanc</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Semoule parfumée</p> <p>Tome de Savoie </p> <p>Saint Bricet</p> <p>Fruits de saison </p> <p>0</p>	<p>Flameckueche* </p> <p>Quiche lorraine* </p> <p>Tarte au Munster maison</p> <p>Choucroute garnie*</p> <p>Choucroute de la mer</p> <p>Bleu allemand</p> <p>Munster</p> <p>Tartelette aux myrtilles maison</p> <p>Forêt noire</p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,

Visa du Diététicien,

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc

Production locale

Production bio

Production bio locale

Contrôlé par
ECOCERT
EN CUISINE



MENU SEMAINE de NOEL

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collègues et le diététicien conseil vous proposent ces menus
et vous souhaitent un excellent appétit !

Bonne fête Gatien	Lundi 17 décembre 2018	Bonne fête Urbain	Mardi 18 décembre 2018
	Foie gras maison Saumon fumé beurre Salade gourmande  Boulette de bœuf sauce poivrade Cordon bleu Petits pois/carottes Choux romanesco persillé Yaourt sucré bio  Faisselle bio  fruits de saison 0		Avocat aux crevettes Salade composée  Choux chinois au surimi Corolle de sole à la diepoise Marmite de la mer Ebly Quinoa  Roquefort  Beaufort  Cocktail de fruits compote bio 
Hiver	Jeudi 20 décembre 2018	Bonne fête Fr.Xavière	Vendredi 21 décembre 2018
	Céleri remoulade  Carottes râpées  Choux rouge aux pommes  Escalope de volaille à la crème Omelette bio  Epinards béchamel Courgettes à la tomate Buche du pilat  Kiri Buche de Noël maison 0		Macédoine Betteraves au chèvre Poireaux vinaigrette  Bœuf local aux cèpes  0 0 Gratin dauphinois  Plateau de fromage 0 Fruits de saison 0

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues,

Visa du Diététicien,

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc

 Production locale

 Production bio

 Production bio locale

Contrôlé par
ECOCERT
EN CUISINE

