

DU 13 MAI AU 17 MAI 2013

**COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE**



| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI                                 | JEUDI<br>Animation Afrique  | VENDREDI   |
|--|---|--|---|--|
| Tomate vianigrette<br>Panaché de crudités<br><i>(chou blanc, carotte, maïs, radis, betterave)</i><br>Salade Nantaise<br><i>(mâche, betteraves crues)</i> |   | Saucisson à l'ail<br>Roulade de volaille | Salade Iceberg à l'ananas<br>Beignets du pêcheur  | Melon jaune<br>Carottes râpées<br>Duo de courgettes toma   |
| <b>Pavé de poisson mariné à la provençale</b><br>Cordon bleu<br><b>Ratatouille</b><br>Pommes noisettes   | <br><b>Cuisse de poulet au jus</b><br>Crumble de poisson au pain d'épices<br><br><b>Boulgour Bio</b><br>Epinards à la crème | Pizza au fromage<br>Salade verte         | Filet de hoki sauce "yassa"<br><i>(ail, moutarde, oignons, olive, roux brun, carottes, fumet de poisson)</i><br>Sauté de poulet "boboti"<br><i>(assaisonnement, paëlla, abricots secs, raisins de corainte, oignons, ail, canelle, curry et vinaigre)</i><br>Riz Pilaf<br>Poêlée de légumes | <br>Sauté de Porc au curry<br><b>Filet de poisson pané et citron</b><br>Jardinière de légumes<br><b>Coquillettes</b> |
|  | Camembert Bio<br>Carré de l'est Bio<br>Brie Bio   |  |   |  |
| Crème dessert à la vanille<br>Gélifié au chocolat<br>Liégeois caramel  | Fruit de saison<br>Fruit de saison<br>Fruits Surprises  | Pêche au sirop<br>Compote de pommes      | Hutte de la tribu Zoulou et son fromage blanc au miel<br>Pirogue d'ananas et coulis de fruits rouges  | Petits suisses aux fruits<br>Yaourt aromatisé<br>Yaourt nature et sucre  |



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Boeuf Race à Viande



Porc Origine France



Dessert Elaboré Dans Nos Cuisines








YourSelf


**En gras, Notre Menu Conseillé**


DU 20 MAI AU 24 MAI 2013

**COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE**




| LUNDI | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|-------|---|--|---|---|
|       | <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Haricots verts en salade</p>   | <p>Salade Harmonie</p> <p>Mélange catalan "terroir"<br/><i>(vinaigrette à base de moutarde à l'ancienne, vinaigre balsamique, huile d'olive, herbes aromatiques)</i></p> | <p>Tomate et cœur de palmier</p> <p>Carottes râpées et vinaigrette aux agrumes</p> <p>Cœur de scarole</p>   |   |
|       | <p>Escalope de dinde sauce crème</p> <p><b>Merlu sauce antillaise</b></p> <p>Julienne de légumes</p> <p><b>Pommes rissolées</b></p> | <p>Omelette nature</p> <p>Pavé de poisson mariné au thym</p> <p>Lentilles</p> <p>Poêlée de légumes</p>   | <p><b>Boulettes d'agneau sauce tajine</b></p> <p>Colin sauce paprika</p> <p><b>Légumes tajine B</b> </p> <p>Semoule Bio et j </p> | <p><b>Rôti de bœuf froid et ketchup</b> </p> <p>Brandade de morue</p> <p><b>Chou-fleur béchamel</b></p> <p>Purée de pomme de terre</p>   |
|       |   |  |   | <p>Gouda Bio </p> <p>Saint Paulin B </p> <p>Emmental Bio </p> |
|       | <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de fruits frais</p>   | <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Liégeois vanille</p>  | <p>Fromage blanc coulis de fruits rouges</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Faisselle et sucre</p>   | <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruits Surprises</p>   |


 Produit Issu de l'Agriculture Biologique

 Label Rouge

 Boeuf Race à Viande

 Porc Origine France

 Dessert Elaboré Dans Nos Cuisines


 YourSelf

**En gras, Notre Menu Conseillé**

DU 27 MAI AU 31 MAI 2013

**COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE**



| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI                                  | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|--|---|--|--|
| Tagliatelles de betteraves<br>Radis beurre<br>Concombre vinaigrette   |  | Œuf dur mayonnaise<br>Roulade de volaille | Pomelos rose et sucre<br>Carottes râpées<br>Tomate vinaigrette   |  |
| <b>Sauté de poulet à la crème</b><br>Colin sauce Nantua<br><b>Brunoise de légumes</b><br>Pommes boulangères   | Escalope de porc sau <br>dijonnaise<br><b>Filet de colin meunière et citron</b> <br>Blé Bio <br><b>Haricots verts</b>  | Cordon bleu<br>Courgettes                 | <b>Rôti de veau au j</b> <br>Colin sauce cubaine<br>(oignons, crème, fumet de poisson, concentré de tomate, curry, paprika, cumin)<br><b>Purée de pommes de terre</b><br>Blettes tomâtées | <b>Boulettes de bœuf sauce tomate</b><br>Pavé de poisson mariné à la provençale<br><b>Macaronis</b><br>Poêlée de légumes |
|   | Brie<br>Coulommiers<br>Camembert   |   |  | Cantal<br>Bleu<br>Tome Noire   |
| Yaourt brassé <br>Fromage blanc fraise Tagada <br>Petits suisses sucrés | Fruit de saison <br>Fruit de saison <br>Salade de fruits fr   | Fruit de saison<br>Fruit de saison        | Flan vanille nappé caramel<br>Mousse au chocolat au lait<br>Liégeois café  | Melon<br>Pastèque<br>Fruits Surprises  |



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Boeuf Race à Viande



Porc Origine France



Dessert Elaboré Dans Nos Cuisines



YourSelf

**En gras, Notre Menu Conseillé**

DU 3 JUIN AU 7 JUIN 2013

**COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE**



| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI                                       | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|--|--|--|---|
| Salade verte et croutons<br>Tomate vinaigrette<br>Céleri remoulade                         |  | Concombre à la crème<br>Chou rouge vinaigrette | Laitue Iceberg, mais et thon<br>Toast chèvre façon Nantaise<br>Carottes râpées vinaigrette |   |
| Poulet rôti<br>Colin meunière<br>Semoule aux petits légumes<br>Haricots beurres provençale | Côte de porc charcuti<br>Steak de colin sauce oseille<br>Riz<br>Chou fleur | Escalope de veau haché au jus<br>Brocolis      | Daube de boeuf<br>Beignets de calamars et citron<br>Coquillettes<br>Courgettes persillées  | Escalope de dinde aux pruneaux<br>Poisson gratiné<br>Ratatouille Bio<br>Blé Bio |
|  | Gouda Bio<br>Emmental Bio<br>Saint Paulin Bi                               |  |  | Croc'lait<br>Cantafrais<br>Chantailou   |
| Flan au chocolat<br>Yaourt velouté et sucre<br>Petits suisses aux fruits                   | Fruit de saison<br>Fruit de saison<br>Salade de fruits frais               | Tarte grillée aux pommes<br>Eclair au chocolat | Fromage blanc et cubes de mangue<br>Yaourt aux fruits<br>Fromage blanc et miel             | Fruit de saison<br>Fruit de saison<br>Salade de fruits frais                    |

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

Label Rouge

Boeuf Race à Viande

Porc Origine France

Dessert Elaboré Dans Nos Cuisines

YourSelf


**En gras, Notre Menu Conseillé**


DU 10 JUIN AU 14 JUIN 2013

**COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE**





| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|--|--|---|---|---|
| <p>Salade Nantaise</p> <p>Mélange catalan</p> <p>Salade Harmonie</p>   |  |   |   | <p>Salade Coleslaw et emmental</p> <p>Concombre au fromage blanc</p> <p>Tomate mozzarella</p>   |
| <p>Raviolis de dinde et gruyère</p> <p><b>Poisson mariné au thym</b></p> <p><b>Brunoise de légumes saveur jardin</b></p> | <p><b>Burger de veau sauce Bercy</b></p> <p>Brandade de morue</p> <p><b>Haricots verts à la ciboulettes</b></p> <p>Purée de pomme de terre</p> | <p>Wings de poulet </p> <p>Poêlée de légumes</p> | <p><b>Rôti de bœuf et ketchup</b> </p> <p>Filet de colin sauce fidéoi (oignons, concentré de tomate, tomate en coserve, ail, péle mêle provençal, fumet de poisson, assaisonnement paëlla, encornet)</p> <p><b>Pommes rissolées</b></p> <p>Jeunes carottes</p> | <p>Escalope de porc à la provençale </p> <p><b>Hoki pané</b> </p> <p>Fusilis Bio </p> <p><b>Brocolis Bio</b> </p> |
|  | <p>Fraidou</p> <p>Camembert</p> <p>Brebis crème</p>  | <p>Brie</p> <p>Carré de l'est</p>   | <p>Saint Nectaire</p> <p>Cantal</p> <p>Mimolette</p>  |   |
| <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petits suisses sucrés</p>  | <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de fruits frais</p>  | <p>Compote de pommes et galettes</p> <p>Pêche au sirop et cigarette russe</p>   | <p>Fruit de saison </p> <p>Fruit de saison B </p> <p>Fruits surprises E </p>       | <p>Mousse au chocolat au lait </p> <p>Minis beignets sauce chocolat</p> <p>Gaufre chantilly</p>  |


 Produit Issu de l'Agriculture Biologique

 Label Rouge

 Boeuf Race à Viande

 Porc Origine France

 Dessert Elaboré Dans Nos Cuisines

 YourSelf

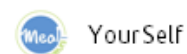
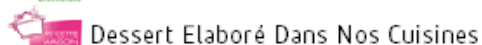
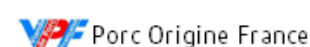
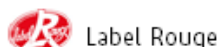
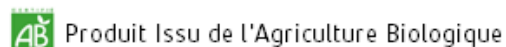
**En gras, Notre Menu Conseillé**

DU 17 JUIN AU 21 JUIN 2013

**COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE**



| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI                                       | JEUDI<br>Repas de fin<br>d'année   | VENDREDI   |
|---|--|--|--|--|
|   | Tomate vinaigrette<br>Salade de haricots verts vinaigrette<br>Coupelle de pâté de volaille | Betteraves et chèvre<br>Macédoine mayonnaise   |  | Radis courgettes aux agrumes<br>Salade verte<br>Pastèque                               |
| <b>Sauté de dinde sauce Marengo</b><br>Pavé de poisson mariné au citron<br><b>Riz Bio</b><br>Epinards Bio et bécham | Cordon bleu<br><b>Saumonette sauce Lombarde</b><br>Piperade<br><b>Pommes sautées</b>       | Saucisse de francfort de volaille<br>Lentilles | Cheese Burger<br>Nugget's de poisson et citron<br>Potatoes<br>Haricots verts à la ciboulette | <b>Gigot d'agneau au jus</b><br>Lasagnes de saumon<br><b>Carottes vichy</b>            |
| Six de savoie<br>Fromage fondu<br>Saint Paulin  |  |  | Edam<br>Mimolette<br>Gouda   |  |
| Melon jaune<br>Fruit de saison<br>Salade de fruits frais  | Petits suisses aux fruits<br>Yaourt nature et sucre<br>Flan vanille                        | Fruit de saison<br>Fruit de saison             | Cake Surprise<br>Brownie et crème anglaise   | Fromage blanc et frais Tagada<br>Yaourt aux fruits<br>Fromage blanc et crème de marron |



**En gras, Notre Menu Conseillé**

DU 24 JUIN AU 28 JUIN 2013

**COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE**



| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI                                     | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|---|--|---|---|
| Concombre au fromage blanc<br>Tomate à la mozzarella<br>Carottes râpées et emmental                   |   | Chou blanc râpé au raisin<br>Salade Nantaise |   | Gaspacho<br>Melon<br>Pastèque   |
| <b>Boulettes de bœuf sauce tomate</b><br>Hoki sauce basquaise<br><b>Courgettes Bio</b><br>Semoule Bio | Raviolis de dinde<br><b>Colin sauce Aurore</b><br><br><b>Haricots verts</b> | <br>Poulet rôti<br>Poêlée de légumes         | <b>Cordon bleu</b><br>Filet de poisson gratiné<br><b>Pommes campagnardes</b><br>Jardinière de légumes | <b>Pavé de colin mariné au thym</b><br>Sauté de porc à l'indienne<br><b>Penne</b><br>Choux de Bruxelles |
|   | Saint Nectaire<br>Montboissier<br>Gouda                                     |  | Chanteneige<br>Cantal<br>Six de Savoie  |   |
| Eclair au chocolat<br>Eclair à la vanille<br>Gaufre créole  | Fruit de saison<br>Fruit de saison<br>Salade de fruits frais                | Mousse au chocolat<br>Liégeois à la vanille  | Fruit de saison<br>Fruit de saison<br>Fruits surprises  | Fromage blanc au coulis de fraise<br>Coupelle de compote de pommes<br>Flan au chocolat                  |



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Boeuf Race à Viande



Porc Origine France



Dessert Elaboré Dans Nos Cuisines



YourSelf

**En gras, Notre Menu Conseillé**

DU 1er JUILLET AU 5 JUILLET 2013

**COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE**



| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI                                   | JEUDI   | VENDREDI  |
|--|---|--|---|---|
|  | Pastèque<br>Melon<br>Coupelle de pâté de volaille   | Pomelos rose et sucre<br>Mélange fraîcheur | Salade californienne<br>(Maïs, Ananas, Riz, Carottes, Petits pois)<br>El Gringué<br>Taboulé         |   |
| <b>Escalope de dinde sauce Dijonnaise</b><br>Colin sauce Cubaine<br><b>Printanière de légumes</b><br>Lentilles Bio | <b>Sauté de poulet sauce caramel</b><br>Omelette au fromage<br><b>Riz Thai</b><br>Jeunes carottes | Steack haché<br>Ratatouille et Blé         | Brochette de poisson sauce estragon<br><b>Tortis Carbonara</b><br>Haricots beurrés<br><b>Tortis</b> | <b>Sauté de bœuf au paprika</b><br>Lasagnes au saumon<br><b>Chou fleur ciboulette Bio</b> |
| Mimolette<br>Tome grise<br>Saint Paulin  |   |  |   | Croc'lait<br>Coulommiers<br>Fraidou   |
| Fruit de saison<br>Fruit de saison<br>Salade de fruits frais   | Flan nappé au caramel<br>Flan vanille<br>Liégeois au chocolat                                     | Compote de pomme<br>Poire au sirop         | Petits suisses et sucre<br>Yaourt aromatisé<br>Fromage blanc sauce fraise                           | Fruit de saison Bio<br>Fruit de saison Bio<br>Fruits Surprises                            |

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

Label Rouge

Boeuf Race à Viande

Porc Origine France

Dessert Elaboré Dans Nos Cuisines

YourSelf

**En gras, Notre Menu Conseillé**