

Menu de la semaine du 3/01 au 7/01/2022

Lundi 3

 POMELOS AU SUCRE
PÂTE CABANE
MACEDOINE DE LEGUMES A
LA VINAIGRETTE

*
RAVIOLI ET FROMAGE RAPE
FILET MEUNIER ET CITRON

GRATIN DAUPHINOIS

*
 GOUDA
 EDAM

 POIRE WILLIAMS AU MIEL ET
AMANDES GRILLEES
 COMPOTE POMMES/POIRES ET
BISCUIT PETIT BEURRE

Mardi 4

Menu américain

CAROTTES RAPEES AU CITRON
BETTERAVES AU MAIS

*
CHEESEBURGER
NUGGETS DE POISSON ET
CITRON

FRITES

*
YAOURT A BOIRE

*
BROWNIE
SUNDAE VANILLE/FRAISE

Jeudi 6

SALADE DE MACHE
AU LEERDAMER
SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
PIZZA AU FROMAGE

*
 SAUCISSE GRILLEE
AUX HERBES (PORC) HQA
FAJITAS

 HARICOTS VERTS AU
BEURRE PERSILLES

*
 PETITS SUISSES
NATURES ET SUCRE
 YAOURT A LA VANILLE

*
 FRUITS DE SAISON

Vendredi 7

 MELANGE DE SALADES
FILET DE MAQUEREAU SAUCE
MOUTARDE
SALADE NICOISE

*
 OMELETTE NATURE
 BOEUF FACON GARDIANE

 PUREE DE POTIRON
RIZ PILAF DE CAMARGUE

*
 YAOURT FERMIER ET SUCRE
 TOMME CATALANE

*
 POMME PINK LADY
SALADE DE FRUITS FRAIS
D'HIVER



PRODUIT
LOCAL



IGP



AOP



AOC



PRODUIT ISSU
DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE ET
LOCALE



PRODUIT ISSU
DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



RECETTE
COLLEGIENS
« ATELIER
CUISINE »



PLAT
VEGETARIEN

* Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions
des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Menu de la semaine du 10/01 au 14/01/2022

Lundi 10

 SALADE DE CHOUX FLEURS
VELOUTE DE POTIRON
ENDIVES SAUCE AU BLEU
CAJOU

*
 ESCALOPE DE PORC GRILLEE
AUX HERBES DE PROVENCE
ROUILLE A LA SETOISE

POMMES VAPEUR PERSILLEES
RATATOUILLE

*
 EMMENTAL
 YAOURT AU CITRON

*
BRIOCHE DES ROIS A LA FLEUR
D'ORANGER
GALETTE A LA FRANGIPANE

Mardi 11

OEUF A LA COQUE ET
MOUILLETES
 SOUPE DE LEGUMES
AVOCAT MAYONNAISE

*
GRATIN DE POMMES DE
TERRE ET REBLOCHON
STEAK HACHE DE BOEUF

PUREE DE CAROTTES

*
 CAMEMBERT
 YAOURT NATURE LES 2

VACHES ET SUCRE

*
 FRUITS DE SAISON

Jeudi 13

SALADE DE MACHE
GARNITURE AUX DES DE
FOURME D'AMBERT
TAPENADE DE LEGUMES
CROQUANTS
SAMOUSSA

*

 ASSIETTE ORIENTALE
ET SA SEMOULE
DOS DE CABILLAUD AU
BEURRE BLANC

 FLAN AUX BROCOLIS

*

 EDAM
 FROMAGE BLANC NATURE

*

 LIEGEOIS AU CHOCOLAT
 FLAN VANILLE/CARAMEL
LES 2 VACHES

Vendredi 14

 SALADE DE LAITUE
GARNITURE AUX DES DE BREBIS
 SALADE DE PENNE AUX
CREVETTES ET SURIMI
JAMBON CUIT ET BEURRE
(PORC)

*

 ESCALOPE DE POULET GRILLE
BBC SAUCE FORESTIERE
 VEAU A LA PROVENCALE

 POEELE D'HIVER
 FLAGEOLETS

*

 YAOURT
 EDAM

*

 FRUITS DE SAISON



PRODUIT
LOCAL



IGP



AOP



AOC



PRODUIT ISSU
DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE ET
LOCALE



PRODUIT ISSU
DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



RECETTE
COLLEGIENS
« ATELIER
CUISINE »



PLAT
VEGETARIEN

Menu de la semaine du 17/01 au 21/01/2022

Lundi 17

SALADE DE MACHE
SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
HOUMOUS ET BATONNETS
DE CAROTTES

*

KEBAB (DINDE/GALETTE/SAUCE
BLANCHE)

CURRY DE LEGUMES ET
RIZ DE CAMARGUE

POMMES DE TERRE
CAMPAGNARDES

*

 GOUDA

 YAOURT NATURE LES 2
VACHES ET SUCRE

*

 COMPOTE DE POMMES ALLEGEE
ET BISCUIT CIGARETTE

 COMPOTE POMMES/POIRES ET
PETIT BEURRE

Mardi 18

MELANGE DE CRUDITEES
SOUPE A L'OIGNON
NEMS SUR SALADE

*

 SAUTE DE PORC AUX OLIVES
TORTELLINIS AUX 4 FROMAGES
A LA SAUCE TOMATE

PUREE DE POMMES DE
TERRE

*

 TOMETTE DU CAYLAR
FROMAGE BLANC AU SUCRE

*

 FRUITS DE SAISON

Jeudi 20

 SALADE DE LAITUE
GARNITURE DES D'EMMENTAL
 VELOUTE DE POTIRON
 POMELOS AU SUCRE

*

 OMELETTE NATURE
ROUILLE DE POISSON

POELEE MEDITERRANEENNE
AUX LEGUMES GRILLES
FONDUE DE POIREAUX FRAIS
ET POMMES DE TERRE

*

MINI ROITELET
YAOURT A BOIRE

*

TARTE AUX POMMES
GATEAU CHOCOLAT/ COCO

Vendredi 21

 SALADE MELANGEE
A LA NICOISE
 JAMBON CRU LA SALVETAT
(PORC) ET CORNICHON
FILET DE MAQUEREAU A
L'ESCABECHE

*

 BROCHETTE DE POISSON
PANE ET CITRON
PENNE RIGATE A LA BOLOGNAISE

 POELEE DE RIZ A LA
CAMARGUAISE

*

 BRIE
 YAOURT A LA VANILLE

*

 FRUITS DE SAISON



PRODUIT
LOCAL



IGP



AOP



AOC



PRODUIT ISSU
DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE ET
LOCALE



PRODUIT ISSU
DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



RECETTE
COLLEGIENS
« ATELIER
CUISINE »



PLAT
VEGETARIEN

Menu de la semaine du 24/01 au 28/01/2022

Lundi 24

-  SALADE DE MACHE
GARNITURE AUX BETTERAVES
-  ROSETTE DE LA SALVETAT
(PORC) ET BEURRE
OEUF A LA COQUE ET
MOUILLETES
- *
- ROTI DE BOEUF AU JUS
LASAGNES CHEVRE /EPINARDS
- *****
-  CAROTTES A LA CREME
- *
-  FROMAGE BLANC NATURE
-  EMMENTAL
- *
-  FRUITS DE SAISON

Mardi 25

- SALADE ICEBERG AVEC
CROUTONS ET LARDONS (PORC)
- VELOUTE DE COURGETTES  A LA VACHE QUI RIT
- SALADE D'ENDIVES AU SURIMI
- *
-  POULET ROTI (HAUT DE
CUISSÉ/PILONS)
- BOLOGNAISE DE LENTILLES
- *****
- POMMES DE TERRE NOISETTE
- *
-  CAMEMBERT
-  YAOURT A LA VANILLE
- *
- CREPE AU SUCRE
TARTE TROPEZIENNE

Jeudi 27

-  SALADE MELANGEE
GARNITURE AUX CROUTONS
-  VELOUTE DE CAROTTES
- SALADE CAMARGUAISE DE BLE
- *
- DOS DE CABILLAUD A LA
CATALANE
-  SAUTE DE VEAU TANDOORI
- *****
- POELEE DE LEGUMES TAJINE
-  RIZ DE CAMARGUE PILAF
- *
-  GOUDA
-  PETITS SUISSES AUX FRUITS
- *
-  KIWI
- SALADE DE FRUITS
FRAIS D'HIVER

Vendredi 28

-  SALADE MELANGEE
GARNITURE AUX BILLES DE
MOZZARELLA
-  CHOU FLEUR MIMOSA
- VELOUTE DE POTIRON ET
CHATAIGNE
- *
- STEAK HACHE DE BOEUF
GRATIN DE POISSON BLANC AUX
MOULES
- *****
-  SEMOULE A L'HUILE D'OLIVE
-  PETITS POIS / CAROTTES
- *
-  TOMETTE DU CAYLAR
-  YAOURT FERMIER ET SUCRE
- *
-  CREME DESSERT AU CHOCOLAT
-  CREME DESSERT A LA VANILLE



PRODUIT
LOCAL



IGP



AOP



AOC



PRODUIT ISSU
DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE ET
LOCALE



PRODUIT ISSU
DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



RECETTE
COLLEGIENS
« ATELIER
CUISINE »



PLAT
VEGETARIEN

Menu de la semaine du 31/01 au 04/02/2022

Lundi 31

VELOUTE DUBARRY
MAIS AU THON
 POMELOS AU SUCRE

*

 BOEUF EN GOULASH
 FILET DE POISSON DE
MEDITERRANEE

 FLAN AUX CAROTTES
 BLE AU BEURRE

*

 TOMME CATALANE
 BLEU D'AUVERGNE

*

 BEIGNET AU CHOCOLAT
GATEAU AUX POMMES

Mardi 1

Menu de la Chandeleur
SALADE DE MACHE AU
LEERDAMER
OEUF A LA COQUE ET
MOUILLETTE

*

CREPE JAMBON/LARDONS
(PORC)
CREPE EMMENTAL/CHEVRE

*

FROMAGE BLANC AUX FRUITS
 YAOURT NATURE AU LAIT
ENTIER ET SUCRE

*

CREPE ET PATE A TARTINER
CREPE A LA CHANTILLY

Jeudi 3

 SALADE MELANGEE
GARNITURE MIMOSA
COLESLAW
VELOUTE DE COURGETTES
A LA VACHE QUI RIT

*

 SAUTE DE POULET SAUCE COCO
DOS DE COLIN MARINE A L'HUILE
D'OLIVE ET CITRON

 MACARONIS AU BEURRE
 PARMENTIER D'HARICOTS
VERTS

*

 SAINT NECTAIRE
 OSSAU IRATY

*

 FRUITS DE SAISON

Vendredi 4

SALADE D'ENDIVES AU
BLEU ET NOIX
 PATE DE CAMPAGNE (PORC)
TARTE AUX 3 FROMAGES

*

 ESCALOPE DE PORC GRILLEE
AUX HERBES DE PROVENCE
CHILI

 EPINARDS A LA CREME

*

KIRI CREME
PETITS SUISSES NATURES ET
SUCRE

*

 COMPOTE DE POMMES ALLEGEE
ET BISCUIT CIGARETTE
 COMPOTE POMMES/POIRES ET
BISCUIT PETIT BEURRE



PRODUIT
LOCAL



IGP



AOP



AOC



PRODUIT ISSU
DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE ET
LOCALE



PRODUIT ISSU
DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



RECETTE
COLLEGIENS
« ATELIER
CUISINE »



PLAT
VEGETARIEN

Menu de la semaine du 7/02 au 11/02/2022

Lundi 7

 MELANGE DE SALADES
GARNITURE AUX OIGNONS FRITS
AVOCAT A LA VINAIGRETTE
BETTERAVES

*

PAVE DE SAUMON A L'HUILE
D'OLIVE
ESCALOPE DE POULET PANE

 PUREE DE CAROTTES
FONDUE DE POIREAUX FRAIS
ET POMMES DE TERRE

*

YAOURT A BOIRE

 EMMENTAL

*

BROWNIE ET CREME ANGLAISE
ECLAIR A LA VANILLE

Mardi 8

SALADE D'ENDIVES AU
BLEU ET NOIX
OEUF DUR MIMOSA
DUO DE CHOUX A LA
VINAIGRETTE

*

FALAFELS ET SES
CEREALES SAUCE BLANCHE

 SAUCISSE GRILLEE AUX
HERBES (PORC)

PENNE REGATE AU BEURRE
ET FROMAGE

*

 YAOURT AU CITRON

 PETITS SUISSES NATURES
ET SUCRE

*

 FRUITS DE SAISON

Jeudi 10

Menu méditerranéen

 LAITUE GARNITURE
A LA FETA
SOUPE DE POISSON
TIELLE

*

 BOURRIDE DE COLIN
BOEUF FACON GARDIANE

 POMMES DE TERRE
GRENAILLE A LA FLEUR DE SEL
RIZ DE CAMARGUE PILAF

*

 YAOURT
PELARDON

*

SALADE DE FRUITS D'HIVER
FRAIS
GATEAU FACON D'AIGUES
MORTES

Vendredi 11

SALADE DE POMMES DE TERRE
AU THON
 SALADE AUX OLIVES NOIRES
HOUMOUS ET BATONNETS DE
CAROTTES

*

 OMELETTE NATURE
DOS DE COLIN A LA SETOISE

 COURGETTES A L'AIL
 GRATIN DE CHOU FLEUR

*

 FROMAGE BLANC NATURE

 CARRE FRAIS

*

 FRUITS DE SAISON



PRODUIT
LOCAL



IGP



AOP



AOC



PRODUIT ISSU
DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE ET
LOCALE



PRODUIT ISSU
DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



RECETTE
COLLEGIENS
« ATELIER
CUISINE »



PLAT
VEGETARIEN

Menu de la semaine du 14/02 au 18/02/2022

Lundi 14

 LAITUE AUX DES DE GRUYERE
OEUF A LA COQUE ET
MOUILLETTE
PIZZA A LA MOZZARELLA

*

 BLANQUETTE DE VEAU A
L'ANCIENNE
BROCHETTE DE POISSON PANE
ET CITRON

 RIZ DE CAMARGUE PILAF
 CAROTTES A LA CREME

*

 YAOURT NATURE AU LAIT
ENTIER ET SUCRE

 PETITS SUISSES AUX FRUITS

*

 FRUITS DE SAISON

Mardi 15

 MELANGE DE SALADES
GARNITURE AUX BILLES DE
MOZZARELLA
SALADE DE POIS CHICHES
 POMELOS AU SUCRE

*

FAJITAS 

 ESCALOPE DE PORC GRILLEE
AUX HERBES DE PROVENCE

 HARICOTS VERTS AU
BEURRE PERSILLES

*

 CAMEMBERT
 EMMENTAL

*

GATEAU AU MIEL
COMPOTE DE POMMES

Jeudi 17

 LAITUE
GARNITURE AU SURIMI
 JAMBON CRU LA SALVETAT
 SOUPE DE LEGUMES

*

COUSCOUS DE MOUTON ET
MERGUEZ
 FILET DE POISSON DE
MEDITERRANEE

 POEELE D'HIVER

*

PIK ET CROQ
MINI BABYBEL

*

 FRUITS DE SAISON

Vendredi 18

BETTERAVES
FILET DE MAQUEREAU A LA
MOUTARDE
LENTILLES EN VINAIGRETTE

*

TORTELLINIS AUX 4 FROMAGES 
ET CREME DE BLEU
PAVE DE POISSON A LA
BORDELAISE

POMMES DE TERRE NOISETTE

*

 GOUDA
 EDAM

*

 CREME DESSERT AU
CHOCOLAT

 CREME DESSERT A LA
VANILLE



PRODUIT
LOCAL



IGP



AOP



AOC



PRODUIT ISSU
DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE ET
LOCALE



PRODUIT ISSU
DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



RECETTE
COLLEGIENS
« ATELIER
CUISINE »



PLAT
VEGETARIEN