



## Semaine du 9 au 12 mai 2023

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi 100% végétarien	
Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres	
		Radis & beurre Tomates vinaigrette Pomelos & sucre		Betterave mimosa Brocolis sauce cocktail Macédoine mayonnaise		Menu "Plaisir et Eco-Citoyen" Salade verte BIO et vinaigrette	
Plats protidiques		Plats protidiques		Plats protidiques		Plats protidiques	
FERIE		 <b>Cuisse de poulet rôti</b> sauce chasseur (tomate, champignons)  <b>Filet de hoki</b> sauce ti 'légumes Raviolis tofu basilic bio (plat complet)		Boulette au mouton sauce orientale (tomate, 4 épices)  Croustillant de poisson Pané moelleux gouda		 Galette ratatouille œuf mozzarella*  Omelette BIO emmental  Omelette BIO basquaise (tomate, poivrons)	
Garnitures		Garnitures		Garnitures		Garnitures	
		haricots verts Pommes vapeurs		 Carottes BIO  Penne rigate BIO		Piperade (poivrons, tomate) Riz lentille	
Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers	
		 Yaourt aromatisé BIO  la bergerie nationale de Rambouillet		Pointe de brie* Saint Paulin* Yaourt aromatisé		 Bûche de lait mélangé*  Cantal AOP* Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain	
Desserts		Desserts		Desserts		Desserts	
		Compote compote abricot Compote pomme fraise Compote pomme banane		Crème dessert chocolat Ile flottante caramel  Milk shake framboise* (lait local)		Fraise Banane Ananas	



Semaine du 15 au 19 mai 2023

Choix d'un plat végétarien obligatoire

Lundi	Mardi
<b>Hors d'œuvres</b>	<b>Hors d'œuvres</b>
<b>Pomelo BIO</b> et sucre Courgettes râpées vinaigrette tomate	Saucisson ail et cornichon Pâté de campagne et cornichons
<b>Carottes râpées</b> vinaigrette fromage blanc	Tartine thon ciboulette
<b>Plats protidiques</b>	<b>Plats protidiques</b>
<b>Sauté de porc francilin</b> sauce dijonnaise <b>Portion de filet de colin</b> sauce tomate Tarte courgette cheddar*	<b>Steak haché de bœuf</b> sauce barbecue <b>Portion de filet de merlu</b> sauce estragon Samoussa aux légumes sauce fromage blanc fines herbes
<b>Garnitures</b>	<b>Garnitures</b>
Ratatouille (courgette, tomate, aubergine, oignons, poivrons)	<b>Marmite de légumes BIO</b> (courgette, carotte, oignon, pomme de terre)
Boulgour épicé	<b>Coquillette BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>	<b>Produits laitiers</b>
<b>Munster AOP*</b> <b>Brie BIO*</b> <b>Yaourt aromatisé vanille BIO</b>	<b>Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain</b> <b>Fromage blanc nature et sucre de la ferme de Viltain</b>
<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>
Flan vanille nappé caramel Crème dessert à la vanille Mousse chocolat	Ananas Kiwi Pomme





# ODYSSEE DU GOUT: La Crête

**C'midy** Au service des collégiens des Yvelines

Semaine du 22 au 26 mai 2023

Choix d'un plat végétarien obligatoire

Choix d'un plat végétarien obligatoire

Lundi	Mardi
Hors d'œuvres	Hors d'œuvres
<p><b>Le produit Yvelinois à l'honneur : LA SALADE VERTE BIO</b></p> 	<p>Tomate basilic Courgettes râpées vinaigrette tomate Carottes râpées</p>
Plats protidiques	Plats protidiques
<p> Escalope de dinde LR sauce romarin</p> <p> Filet de merlu PMD sauce estragon</p> <p>raviolis tofu basilic bio (plat complet)</p>	<p>Saucisse de Strasbourg</p> <p> Portion de filet de hoki sauce armoricaine (bisque de homard, tomate, piment)</p> <p>Crispi d'or à l'emmental</p>
Garnitures	Garnitures
Carottes jeunes	Aubergine gratiné
Pommes vapeurs	 Penne Yvelinoise Ferme BLIN
Produits laitiers	Produits laitiers
Fromage frais tartare nature	 Yaourt nature de la ferme de Viltain et sucre
Fromage frais St Morêt	 Fromage blanc de la ferme de Viltain et sucre
Yaourt nature sucré	
Desserts	Desserts
Liégeois chocolat	Compote de pomme framboise
Liégeois vanille	Compote pomme et amandes effilés
Lait gélifié vanille	Pomme au four*

LA CRETE	Vendredi 100% végétarien
Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvres	Hors d'œuvres
<p>Rillettes de sardine au céleri</p> <p>Concombre râpé sauce fromage ail &amp; fines herbes</p> <p>Pois chiche concombre, tomate et fromage de brebis</p>	<p>Pizza aux 3 fromages</p> <p>Cake tomate olive basilic (Farine BIO locale 78)</p> <p>Crêpe à l'emmental</p>
Plats protidiques	Plats protidiques
<p> Sauté de bœuf aux olives</p> <p> Filet de colin d'alaska PMD sauce vierge (tomate, basilic, ail)</p> <p>Farfalle aux légumes du sud* (plat complet) (ratatouille, courgette, tomate, dés de brebis et pâtes)</p>	<p> Quesadillas courgette haricots rouges fromage* (plat complet)</p> <p> Tortilla campesina BIO* (plat complet) (œuf, pomme de terre, oignon, paprika)</p> <p> Tortilla BIO à la tomme (plat complet)</p>
Garnitures	Garnitures
 Ratatouille crumble (courgette, tomate, aubergine, oignons, poivrons)	
Riz	
Produits laitiers	Produits laitiers
 Yaourt nature BIO et sucre	 Bleu d'Auvergne*
 Yaourt aromatisé vanille BIO	 Emmental* BIO
 Yaourt aromatisé framboise BIO	 Petit fromage frais nature BIO et sucre
Desserts	Desserts
 Cake amande et miel	Fraise
Yaourt à la grecque et coulis de fruits rouges	Banane
Corbeille de fruits	Kiwi



**Semaine du 29 mai au 2 juin 2023**

Choix d'un plat végétarien obligatoire		Choix d'un plat végétarien obligatoire	
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres
	Salade de haricots rouges maïs texane	Salade verte <b>BIO locale 78</b> et vinaigrette (huile de colza locale 78)	Tomate vinaigrette
	Pois chiches vinaigrette		Concombre sauce bulgare
	Lentilles vinaigrette		Coleslaw
Plats protidiqes	Plats protidiqes	Plats protidiqes	Plats protidiqes
FERIE	<b>Sauté de dinde</b> sauce paprika <b>Portion de filet de colin</b> sauce citron Cappelletti épinards <b>tofu BIO</b> (plat complet)	Penne à la bolognaise de <b>bœuf</b> (Plat complet) Parmentier de poisson blanc patate douce épices fumées (Plat complet) Hachi parmentier de <b>lentilles locales 78</b> (plat complet)	Steak haché de <b>veau</b> Sauce tomate <b>Filet de hoki</b> sauce printanière (oignon, carotte, tomate, thym) <b>Omelette BIO</b> au fromage
Garnitures	Garnitures	Garnitures	Garnitures
	Petits pois carottes		Courgette au curry
	Pommes vapeurs		Semoule
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
	Yaourt nature de la ferme de Viltain et sucre ou Fromage blanc de la ferme de Viltain et sucre	Camembert*	Yaourt brasse nature
		<b>Saint Nectaire AOP*</b>	Yaourt aux fruits mixés
		Yaourt aromatisé	Fromage blanc coulis de fruits rouges
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
	Abricot au sirop	Bâteau façon financier poire chocolat amande* (farine bio locale)	Melon
	Compote pomme poire	Muffins pépites de chocolat	Pastèque
	Compote pomme et brisures de spéculoos	Tarte au flan	Nectarine



# NOUVELLE RECETTE: Lentilles provençale et orge perlé

**C'midy** Au service des collégiens des Yvelines

Semaine du 5 au 9 juin 2023	
Choix d'un plat végétarien obligatoire	
Lundi	Mardi
<b>Hors d'œuvres</b>	<b>Hors d'œuvres</b>
Tomate vinaigrette	Piperade (poivrons, tomate)
Concombre vinaigrette	Mais vinaigrette
Courgette râpées	Haricots verts échalote vinaigrette
<b>Plats protidiques</b>	<b>Plats protidiques</b>
<b>Steak haché de bœuf</b> sauce chasseur (tomate, champignons)	Jambon blanc
<b>Filet de hoki</b> sauce vanille	<b>Colin d'alaska</b> pané croustillant
Crispi d'or à l'emmental	Tarte aux légumes du soleil
<b>Garnitures</b>	<b>Garnitures</b>
<b>Salade de légumes BIO (courgette, carotte, oignon, pomme de terre)</b>	Haricots plats
<b>Boulgour BIO</b>	Penne Yvelinoise 78 ferme Nicobert
<b>Produits laitiers</b>	<b>Produits laitiers</b>
Fromage frais ail et fines herbes	Fromage blanc de la ferme de Viltain et coulis de mangue
Saint Paulin*	Fromage blanc de la ferme de Viltain coulis de fruits rouges
Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain	Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain
<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>
Compote pomme cassis	<b>Corbeille de fruit BIO</b>
Compote de pomme	
Compote pomme fraise	

  

Choix d'un plat végétarien obligatoire	
Jeudi	Vendredi 100% végétarien
<b>Hors d'œuvres</b>	<b>Hors d'œuvres</b>
Menu "plaisir et Eco-Citoyen" <b>Salade verte BIO locale 78</b> et vinaigrette (huile de colza locale 78)	Taboulé (semoule, concombre, poivrons, tomate, menthe)
<b>Salade verte BIO locale 78</b> et vinaigrette (huile de colza locale 78)	Houmous (pois chiches) et pain de mie
<b>Plats protidiques</b>	<b>Plats protidiques</b>
<b>Cuisse de poulet rôti au jus</b>	Torsades potiron carotte mozzarella (plat complet)
<b>Portion de filet de colin</b> sauce ciboulette	<b>Lentilles à la provençales et orge perlé (plat complet) (lentilles, tomate, ratatouille, basilic, oignon, dés de brebis, orge)</b>
<b>Omelette BIO</b> basquaise (tomate, poivrons)	Parmentier aux légumes provençaux (plat complet) (tomate, ratatouille, courgette, purée de pomme de terre)
<b>Garnitures</b>	<b>Garnitures</b>
<b>Carottes cumin</b>	
Blé	
<b>Produits laitiers</b>	<b>Produits laitiers</b>
<b>Cantal AOP*</b>	Vache qui rit
<b>Fromage frais 1/2 sel BIO</b>	Tomme blanche*
<b>Yaourt aromatisé framboise BIO</b>	<b>Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain</b>
<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>
Crème dessert praliné	Pêche
Mousse chocolat	Nectarine
Lait gélifié vanille	Abricot



**Semaine du 12 au 16 juin 2023**

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Choix d'un plat végétarien obligatoire		Choix d'un plat végétarien obligatoire		Choix d'un plat végétarien obligatoire		Choix d'un plat végétarien obligatoire	
Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres	
Tomate vinaigrette		Betterave mais vinaigrette		Menu "Plaisir et Eco-Citoyen"		Œuf dur mayonnaise	
Concombre aneth		Salades à la marocaine (carotte, coriandre, citron, laurier)		Salade verte BIO locale 78 et vinaigrette (huile de colza locale 78)		Saucisson à l'ail & cornichon	
Carottes et courgette râpées		Haricots verts échalote vinaigrette				Accras de morue & salade	
Plats protidiques		Plats protidiques		Plats protidiques		Plats protidiques	
Sauté de bœuf sauce stroganoff (tomate, carotte, paprika)		Sauté de porc francilain sauce Romarin		Patata dinde curry cheddar (Plat complet)		Escalope de dinde sauce miel	
Filet de limande Sauce orientale (soupe de poisson, safran, oignon, carotte, crème)		Portion de filet de merlu sauce verte (tomate, basilic, ail)		Gratin poisson blanc et pommes de terre (plat complet)		Filet de hoki Sauce citron	
Quiche aux légumes* (macédoine)		Nuggets de blé		Caponata de blé façon italienne (plat complet) (ratatouille, ciboulette, gorgonzola, olive verte, blé)		Omelette BIO nature	
Garnitures		Garnitures		Garnitures		Garnitures	
Salade de légumes (courgette, carotte, céleri)		Carottes à l'ail				Ratatouille (courgette, tomate, aubergine, oignons, poivrons)	
Pomme de terre vapeur		Coquillettes				Pommes de terre quartier avec peau	
Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers	
Emmental*		Yaourt aromatisé vanille BIO		Yaourt aromatisé BIO de la bergerie nationale de Rambouillet		Livarot AOP	
Mimolette*		Fromage frais type suisse BIO		Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain		Brie BIO	
Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain		Yaourt nature sucré BIO				Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain	
Desserts		Desserts		Desserts		Desserts	
Flan nappé caramel		Corbeille de fruit BIO		Gâteau à la vanille* (farine BIO locale & lait local)		Fraise	
Mousse au chocolat				Pastéis de nata		Melon	
Lait gélifié vanille				Donuts		Pastèque	



# NOUVELLE RECETTE: Penne sauce épinards et bleu

**C'midy** Au service des collégiens des Yvelines

Semaine du 19 au 23 juin 2023

Menu du chef !		Choix d'un plat végétarien		Vendredi 100% végétarien	
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi		
<b>Hors d'œuvres</b>		<b>Hors d'œuvres</b>		<b>Hors d'œuvres</b>	
soupe froide courgette ail et fines herbes Salade de <i>petit pois</i> Brocolis vinaigrette moutarde	Concombre vinaigrette Concombre sauce bulgare Tomate vinaigrette sauce miel moutarde	 Salade verte <b>BIO locale 78</b> et vinaigrette (huile de colza locale 78)	Cake épinard chèvre* (Farine <b>BIO locale 78</b> ) Tartine chèvre poivron rouge et basilic* Pizza emmental mozzarella	 Cake épinard chèvre* (Farine <b>BIO locale 78</b> ) Tartine chèvre poivron rouge et basilic* Pizza emmental mozzarella	
<b>Plats protidiqes</b>		<b>Plats protidiqes</b>		<b>Plats protidiqes</b>	
Merguez	<b>Emincé de dinde</b> au jus <b>Filet de colin d'Alaska</b> sauce crème	<b>Rôti de bœuf</b> au jus oignon <b>Filet de colin</b> meunière et citron Pané moelleux gouda	Penne locale 78 sauce épinard et bleu (plat complet) Pâtes au légumes de soleil (plat complet) ( <i>ratatouille, courgette, tomate, dés de brebis et pâtes</i> ) <b>Tortilla espagnole BIO</b> (plat complet) ( <i>œuf, pommes de terre, poivrons, safran</i> )		
Filet de merlu PMD sauce oseille Samoussa légumes sauce fromage blanc	Croque butternut épinard champignon emmental*				
<b>Garnitures</b>					
Haricots plats	Ratatouille ( <i>courgette, tomate, aubergine, oignons, poivrons</i> )				
Mélange 5 céréales ( <i>blé, soja, orge, avoine, seigle</i> )	Riz				
<b>Produits laitiers</b>					
Camembert*	Yaourt aromatisé <b>BIO</b> la bergerie nationale de Rambouillet	Pointe de brie* Gouda* Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain	Fromage fondu vache qui rit Délice de chèvre Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain		
Cantal AOP Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain					
<b>Desserts</b>					
Compote de pomme et brisure de spéculoos	<b>Corbeille de fruit BIO</b>	Milk shake café (lait local) Milk shake framboise (lait local) Mousse au chocolat noir	<b>CERISES</b>		
Compote pomme banane					
Poire au sirop					



## Semaine du 26 au 30 juin 2023

Brevet des collèges		Brevet des collèges		Choix d'un plat végétarien	
Lundi		Mardi		Jeudi	
Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres	
<p>Menu "Plaisir et Eco-Citoyen"</p> <p>Salade verte <b>BIO locale 78</b> et vinaigrette (huile de colza locale 78)</p>		Tomate vinaigrette		Betterave mais vinaigrette	
		Courgette râpées vinaigrette tomate		Carottes à la marocaine (carotte, coriandre, citron, laurier)	
		Gaspacho (tomate, oignon)		Piperade froide (poivrons, tomate)	
Plats protidiques		Plats protidiques		Plats protidiques	
<p>🍷 Cheese burger (bœuf charolais)</p> <p>Fish burger</p> <p>Burger végétarien</p>		<p>🍷 Assiette de kebab (émincé de dinde) sauce fromage blanc</p> <p>Thon façon kebab sauce fromage blanc</p> <p>Pain pita boulette végétarienne lentille et sarrasin</p>		<p>🍷 Escalope de veau sauce vallée d'auge (champignons, crème, carotte, pomme)</p> <p>Portion de filet de merlu sauce basilic</p> <p>Pané du fromager (emmental, mozzarella)</p>	
Garnitures		Garnitures		Garnitures	
Pomme de terre quartier avec peau		Assiette de crudité		Haricots beurre	
		Frites		Semoule bio locale	
Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers	
Montcadi croûte noire*		Munster AOP		Yaourt aromatisé <b>BIO</b> de la bergerie nationale de Rambouillet	
Leerdammer*		Emmental*		Yaourt brasse nature	
Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain		Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain		Yaourt aux fruits mixés	
Desserts		Desserts		Desserts	
Corbeille de fruit <b>BIO</b>		Compote pomme amandes effilées		Cake chocolat noix de coco* (Farine <b>BIO locale 78</b> )	
		Compote pomme cannelle		Donuts	
		Crumble poire chocolat (Farine <b>BIO locale 78</b> )		Beignet pomme	



**Du 3 au 7 juillet 2023**

<b>Mardi</b>		<b>Jeudi</b>		<b>Vendredi</b>	
<b>Hors d'œuvres</b>		<b>Hors d'œuvres</b>		<b>Hors d'œuvres</b>	
<b>Menu du chef</b>		<b>Menu du chef</b>		<b>Menu du chef</b>	
Concombre vinaigrette	Radis rose râpé vinaigrette	Melon jaune	Céleri rémoulade		
Tomate vinaigrette	Carotte râpée vinaigrette	Pastèque	Salade verte vinaigrette balsamique		
<b>Plats protidiques</b>		<b>Plats protidiques</b>		<b>Plats protidiques</b>	
 <b>Cuisse de poulet LR</b> au jus	 <b>Sauté de bœuf charolais</b> sauce carbonade (carotte, oignon, thym)	Saucisse de Toulouse	Escalope de dinde viennoise et coulis de tomate		
 <b>Colin d'Alaska PMD</b> sauce estragon	 <b>Colin d'Alaska PMD</b> sauce créole (soupe de poisson, carotte, champignons, safran, coco, curcuma, crème)	 <b>Colin d'Alaska PMD</b> pané et citron	<b>Filet de hoki PMD</b> sauce citron		
Pané graines emmental épinard	Pané moelleux au gouda	 <b>Omelette bio</b>	Quenelle nature sauce Nantua (béchamel, tomate)		
<b>Garnitures</b>		<b>Garnitures</b>		<b>Garnitures</b>	
Courgette à la provençale (courgette, tomate, oignon, herbes de Provence)	Cordiale de légumes (carottes, haricots verts, céleri, oignons)	Purée courgettes pommes de terre	Carottes		
Riz	Coquillettes	Purée de pommes de terre	Pommes de terre quartier avec peau & ketchup		
<b>Produits laitiers</b>		<b>Produits laitiers</b>		<b>Produits laitiers</b>	
Petit fromage blanc fruité	Yaourt nature et sucre	Coulommiers	Fromage frais petit contentin		
Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Brie	Fromage frais rondelé nature		
<b>Desserts</b>		<b>Desserts</b>		<b>Desserts</b>	
Tarte flan	Corbeille de fruits	Compote de pomme	Crème dessert chocolat		
Eclair au chocolat		Compote pomme fraise	Crème dessert vanille		