Cake pois chiche cumin et fromage blanc

C'midy Au service des collégiens des Yvelines

# Semaine du 6 au 10 mars 2023

Choix d'un plat végétarien obligatoire

| Lundi | Mardi |
|---|---|
| **Hors d'œuvres** | **Hors d'œuvres** |
| Cake pois chiche cumin et fromage blanc | Carottes râpées vinaigrette |
| Crêpe aux fromages | Chou rouge BIO pomme vinaigrette |
| Pizza tomate, emmental et mozzarella | Céleri BIO vinaigrette |
| **Plats protidiques** | **Plats protidiques** |
| Sauté de bœuf sauce moutarde | Saute de porc sauce arrabiata (poivrons, tomate, basilic) |
| Portion de filet de merlu sauce aigre douce | Croustillant de poisson |
| Quiche aux légumes | Galette ratatouille pomme de terre mozzarella |
| **Garnitures** | **Garnitures** |
| *Haricots verts* | Petit pois |
| Coquillettes | Pommes de terre quartier avec peau |
| **Produits laitiers** | **Produits laitiers** |
| Petit moulé aux noix | Camembert |
| Fromage fondu Vache qui rit | Bûche de lait mélangé* |
| Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain | Yaourt aromatisé |
| **Desserts** | **Desserts** |
| Orange BIO à la cannelle | Compote compte abricot et brisures d'Oréo |
| Pomme BIO | Compote pomme fraise |
| Ananas BIO | Compote pomme banane |

Choix d'un plat végétarien obligatoire — Vendredi 100% végétarien

| Jeudi | Vendredi |
|---|---|
| **Hors d'œuvres** | **Hors d'œuvres** |
| Menu "Plaisir et Eco-Citoyen" | Velouté carotte orange curry* |
| Salade verte BIO et vinaigrette | Haricots verts vinaigrette |
| | Macédoine mayonnaise |
| **Plats protidiques** | **Plats protidiques** |
| Escalope de dinde sauce crème | Boulgour à la mexicaine (plat complet, boulgour, brocolis, haricots rouges, maïs) |
| Portion de filet de hoki sauce basquaise | Tortilla BIO à l'espagnol (plat complet, PDT, œuf, oignon, poivrons, safran) |
| Pané du fromager | Tortilla Patate douce oignons poivrons raclette (plat complet) |
| **Garnitures** | **Garnitures** |
| Crumble courgette parmesan | |
| Blé | |
| **Produits laitiers** | **Produits laitiers** |
| Yaourt aromatisé BIO de la bergerie nationale de Rambouillet | Yaourt aromatisé |
| | Fromage blanc et sucre |
| | Fromage frais sucre |
| **Desserts** | **Desserts** |
| Crème dessert chocolat | Pomme BIO |
| Ile flottante caramel | Dips de pomme BIO* et caramel |
| Milk shake framboise* (lait local) | Pomme BIO et chocolat au lait |

Préparé en cuisine · Charolais · Pêche durable · Label Rouge · Local · Végétarien · AOP/AOC · Produit Yvelinois · Agriculture Biologique · Nouveauté · Club des chefs

C'midy Au service des collégiens des Yvelines

# Semaine du 13 au 17 mars 2023

Choix d'un plat végétarien obligatoire

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|
| **Hors d'œuvres** | **Hors d'œuvres** | **Hors d'œuvres** | **Hors d'œuvres** |
| Mâche et croutons | Potage potiron fromage fondu vache qui rit* | Menu "Plaisir et Eco-Citoyen" | Œuf dur mayonnaise |
| Pomelo BIO | Betteraves sauce fromage frais* | | Pâté de campagne et cornichons |
| Radis rose et beurre | Carottes à la marocaine (carotte, coriandre) | Salade verte BIO et vinaigrette | Rillette de sardine à l'espagnol |
| **Plats protidiques** | **Plats protidiques** | **Plats protidiques** | **Plats protidiques** |
| Emincé de porc sauce tomate | Steak haché de bœuf sauce barbecue | Fajitas dinde émincé et mozzarella (plat complet) | Cuisse de poulet rôti au jus |
| Portion de filet de colin sauce aux 3 herbes | Filet de cabillaud sauce crème | Fajitas thon emmental mozzarella cheddar (plat complet) | Portion de flet de Merlu sauce basquaise (tomate, poivrons) |
| Pané moelleux gouda | Epeautre grinioc BIO | Fajitas pomme de terre carotte cheddar oignons (plat complet) | Omelette BIO à l'emmental |
| **Garnitures** | **Garnitures** | **Garnitures** | **Garnitures** |
| Ratatouille *(courgettes, tomate, aubergine, oignons, poivrons)* | Ermite de légumes BIO *(courgette, carotte, oignon, pommes de terre)* | | *Haricot plat* à l'ail |
| Semoule | Riz BIO | | Purée de pommes de terre |
| **Produits laitiers** | **Produits laitiers** | **Produits laitiers** | **Produits laitiers** |
| Munster AOP* | Yaourt nature de la ferme de Viltain et sucre | Yaourt aromatisé BIO de la bergerie nationale de Rambouillet | Camembert* |
| Brie BIO* | Fromage blanc de la ferme de Viltain nature et sucre | | Fromage frais 1/2 sel |
| Yaourt aromatisé vanille BIO | | | Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain |
| **Desserts** | **Desserts** | **Desserts** | **Desserts** |
| Crème dessert au chocolat | Pommes BIO des Yvelines | Tarte citron | Smoothie pomme poire ananas* |
| Flan vanille nappé caramel | | Rocher coco | Smoothie poire orange vanille* |
| Crème dessert à la vanille | | Maxi-cookies à partager* (farine BIO locale) | Salade d'agrumes* |

Préparé en cuisine · Charolais · Pêche durable · Label Rouge · Local · Végétarien · AOP/AOC · Produit Yvelinois · Agriculture Biologique · Nouveauté · Club des chefs

C'midy — Au service des collégiens des Yvelines

# Semaine du 20 au 24 mars 2023

Choix d'un plat végétarien obligatoire

## Lundi

### Hors d'œuvres
- Chou blanc BIO vinaigrette
- Chou rouge BIO vinaigrette
- Céleri BIO poire & noix

### Plats protidiques
- Boulettes au mouton sauce olives
- Portion de filet de merlu sauce aigre douce
- Tarte ricotta épinard*

### Garnitures
- Ratatouille crumble *(courgettes, tomate, aubergine, oignons, poivrons)*
- Semoule BIO et locale

### Produits laitiers
- Yaourt aromatisé BIO de la bergerie nationale de Rambouillet

### Desserts
- Compote de pomme framboise
- Compote pomme et amandes effilés
- Compote pomme vanille

## Mardi

### Hors d'œuvres
- Velouté patate douce et lait de coco*
- Tomate concassé mais chips tortilla
- *Petit pois* sauce chèvre*

### Plats protidiques
- Saucisse de Strasbourg
- Portion de filet de hoki sauce crème
- Ragoût de lentilles BIO (lentilles, pommes de terre, poireau, carotte, oignon) (plat complet)

### Garnitures
- Carottes à l'ail
- Lentilles BIO

### Produits laitiers
- Saint Paulin*
- Tomme blanche*
- Yaourt aromatisé

### Desserts
- Poire BIO
- Pomme BIO
- Corbeille de fruit

Choix d'un plat végétarien obligatoire

## Jeudi

### Hors d'œuvres
- Menu "Plaisir et Eco-Citoyen"
- Salade verte BIO et vinaigrette

### Plats protidiques
- Escalope de dinde au miel
- Croustillants de poisson
- Samoussa de légumes sauce au fromage blanc

### Garnitures
- Jardinière de légumes *(carotte, petits pois, haricots verts, navets)*
- Penne Yvelinoise

### Produits laitiers
- Edam*
- Coulommiers*
- Yaourt aromatisé

### Desserts
- Milk shake banane* (lait local)
- Mousse chocolat lait
- Lait gélifié vanille

Vendredi 100% végétarien

## Vendredi

### Hors d'œuvres
- Houmous *(pois chiches)* et pain
- Salade riz olive
- Salade de pâtes

### Plats protidiques
- Galette boulgour pois chiche emmental à l'oriental sauce tomate
- Galette sarrasin aux 3 fromages
- Omelette BIO nature

### Garnitures
- Duo de courgettes
- Boulgour BIO

### Produits laitiers
- Bleu d'Auvergne*
- Emmental* BIO
- Petit fromage frais nature BIO et sucre

### Desserts
- Banane
- Dips de pomme BIO et griotte
- Orange BIO à la cannelle*

Préparé en cuisine · Charolais · Pêche durable · Label Rouge · Local · Végétarien · AOP/AOC · Produit Yvelinois · Agriculture Biologique · Nouveauté · Club des chefs

C'midy — Au service des collégiens des Yvelines

# Semaine du 27 au 31 mars 2023

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|
| Choix d'un plat végétarien obligatoire | | Choix d'un plat végétarien obligatoire | Menu du chef ! |
| **Hors d'œuvres** | **Hors d'œuvres** | **Hors d'œuvres** | **Hors d'œuvres** |
| *Betteraves* sauce fromage frais | Carottes râpées vinaigrette | Menu "Plaisir et Eco-Citoyen" | **Le produit Yvelinois à l'honneur : La glace Alperel** |
| Tomate concassé mais chips tortilla | Concombre vinaigrette | Salade verte BIO et vinaigrette | Macédoine à la russe *(macédoine, mayonnaise, olive)* |
| *Haricot vert* vinaigrette | Concombre sauce bulgare | | Carottes cuites à la grecque *(carotte, tomate, herbes de Provence)* |
| | | | Chou fleur vinaigrette |
| **Plats protidiques** | **Plats protidiques** | **Plats protidiques** | **Plats protidiques** |
| Sauté de porc francilin sauce chasseur *(tomate, champignon, oignon)* | Cuisse de poulet LR sauce barbecue | Hachi parmentier de bœuf (Plat complet) | Rôti de dinde sauce basquaise *(tomate, poivrons)* |
| Dès de poisson blanc sauce basilic | Portion de filet de colin sauce tomate | Parmentier de poisson blanc patate douce épices fumées (Plat complet) | Portion de filet de merlu sauce ti 'légumes |
| Pané moelleux gouda | Légumes caponata *(ratatouille, olive verte, gorgonzola, ciboulette)* | Dahl de lentilles corail et riz (plat complet) | Omelette BIO à l'emmental |
| **Garnitures** | **Garnitures** | **Garnitures** | **Garnitures** |
| Carottes au persil | Poêlé de légumes racines *(carottes, céleri-rave, choux-navets jaune)* | | Epinards béchamel |
| Pommes de terre vapeurs | Torsades | | Riz pilaf |
| **Produits laitiers** | **Produits laitiers** | **Produits laitiers** | **Produits laitiers** |
| Petit moulé aux noix | Camembert* | Yaourt nature et sucre ou fromage blanc de la ferme de Viltain | Yaourt aromatisé |
| Croc 'lait | Emmental* | | Yaourt nature et sucre |
| Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain | Yaourt aromatisé | | Yaourt nature sucré |
| **Desserts** | **Desserts** | **Desserts** | **Desserts** |
| Pomme des Yvelines | Pêche au sirop | Financier poire chocolat amande* (lait local et farine bio locale) | GLACE ALPEREL |
| | Compote poire et brisure d'oreo | Muffins pépites de chocolat | |
| | Compote pomme et brisures de spéculoos | Tarte au flan | |

Préparé en cuisine · Charolais · Pêche durable · Label Rouge · Local · Végétarien · AOP/AOC · Produit · Agriculture · Nouveauté · Club des chefs

# C'est le printemps

C'midy — Au service des collégiens des Yvelines

## Semaine du 3 au 7 avril 2023

| Lundi | Mardi (Choix d'un plat végétarien obligatoire) | Jeudi (Choix d'un plat végétarien obligatoire) | Vendredi (Fête du printemps) |
|---|---|---|---|
| **Hors d'œuvres** | **Hors d'œuvres** | **Hors d'œuvres** | **Hors d'œuvres** |
| Carottes râpées vinaigrette fromage blanc | Potage de légumes variés | Menu "Plaisir et Eco-Citoyen" | Rillette de saumon ciboulette |
| Carottes râpées vinaigrette 4 épices | Maïs vinaigrette | Salade verte BIO et vinaigrette | Salade romaine radis carottes vinaigrette anchoïade crumble salé |
| Pomelo et sucre | Tomate concasse chips tortilla | | Velouté d'asperges |
| **Plats protidiques** | **Plats protidiques** | **Plats protidiques** | **Plats protidiques** |
| Steak haché de bœuf sauce ketchup du chef | Emincé de dinde sauce tomate | Jambon blanc | Croustade de volaille et veau crème de courgette petit pois et légumes brunoise |
| Filet de cabillaud sauce vanille | Colin d'Alaska pané croustillant | Portion de filet de colin sauce citron | Portion de filet de merlu sauce vierge *(huile de colza, tomate, basilic)* |
| Crispi d'or à l'emmental | Tarte aux légumes provençaux | Omelette BIO basquaise | Œufs pochés et piperade sur brioche toastée |
| **Garnitures** | **Garnitures** | **Garnitures** | **Garnitures** |
| Jardinière de légumes BIO *(courgette, carotte, oignon, pomme de terre)* | Carottes cumin | Ratatouille | Haricots verts à l'ail |
| Tortis 3 couleurs BIO | Semoule | Purée de pommes de terre | Penne Yvelinoise |
| **Produits laitiers** | **Produits laitiers** | **Produits laitiers** | **Produits laitiers** |
| Fromage frais ail et fines herbes | Fromage blanc nature de la ferme de Viltain et coulis de fruits rouges | Cantal AOP* | Tomme blanche* |
| Saint Paulin | Fromage blanc nature de la ferme de Viltain et coulis de mangue | Fromage frais 1/2 sel BIO | Brie* |
| Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain | Fromage blanc nature de la ferme de Viltain et caramel | Yaourt aromatisé framboise BIO | Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain |
| **Desserts** | **Desserts** | **Desserts** | **Desserts** |
| Compote pomme cassis | Pomme des Yvelines | Mousse chocolat au lait | Moelleux chocolat pépites et crème fouetté type chantilly |
| Compote de pomme | | Crème aux œufs | Ile flottante |
| Compote pomme fraise | | Liégeois vanille | Corbeille de fruits |

Préparé en cuisine · Charolais · Pêche durable · Label Rouge · Local · Végétarien · AOP/AOC · Produit Yvelinois · Agriculture Biologique · Nouveauté · Club des chefs

C'midy — Au service des collégiens des Yvelines

# Semaine du 10 au 14 avril 2023

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|
| | Choix d'un plat végétarien obligatoire | Choix d'un plat végétarien obligatoire | |
| **Hors d'œuvres** | **Hors d'œuvres** | **Hors d'œuvres** | **Hors d'œuvres** |
| | Radis rose et beurre<br>Pomelo et sucre<br>Betteraves locales maïs vinaigrette | Menu "Plaisir et Eco-Citoyen"<br>**Salade verte BIO** vinaigrette | Carottes râpées vinaigrette<br>Tomate vinaigrette<br>Concombre sauce tzatziki *(fromage blanc, menthe)* |
| **Plats protidiques** | **Plats protidiques** | **Plats protidiques** | **Plats protidiques** |
| JOUR FÉRIÉ | **Sauté de porc francilin** sauce estérel *(tomate, olive, poivrons)*<br>**Portion de filet de merlu** sauce crème<br>Raviolis tofu basilic **BIO** (plat complet) | Penne à la **bolognaise** (plat complet)<br>Penne thon à la tomate (plat complet)<br>Penne bolognaise de lentilles (plat complet) | Chipolatas<br>**Poisson** pané & citron<br>Crispi d'or à l'emmental |
| **Garnitures** | **Garnitures** | **Garnitures** | **Garnitures** |
| | Petits pois carottes<br>Pommes de terre vapeur | | Haricots plats<br>Pommes de terre quartier avec peau |
| **Produits laitiers** | **Produits laitiers** | **Produits laitiers** | **Produits laitiers** |
| | **Yaourt aromatisé vanille BIO**<br>**Fromage frais type suisse BIO**<br>**Yaourt nature sucré BIO** | Yaourt aromatisé **BIO** de la bergerie nationale de Rambouillet | **Bleu d'auvergne AOP**<br>**Pont l'évêque AOP**<br>**Yaourt nature sucré BIO** |
| **Desserts** | **Desserts** | **Desserts** | **Desserts** |
| | Pommes Yvelinoises | Gâteau à la vanille (farine **BIO** locale)<br>Pasteis de nata<br>Donuts | **Corbeille de fruit BIO** |

Préparé en cuisine · Charolais · Pêche durable · Label Rouge · Local · Végétarien · AOP/AOC · Produit Yvelinois · Agriculture Biologique · Nouveauté · Club des chefs

C'midy — Au service des collégiens des Yvelines

# Semaine du 17 au 21 avril 2023

Menu du chef ! — Choix d'un plat végétarien obligatoire — Vendredi 100% végétarien

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| **Hors d'œuvres** | **Hors d'œuvres** | **Hors d'œuvres** | **Hors d'œuvres** | **Hors d'œuvres** |
| Tomate concasse chips tortilla<br>Carottes cuites à la marocaine<br>Chou fleur vinaigrette | **Le produit Yvelinois à l'honneur : Le pois chiche**<br>Pois chiches oignon vinaigrette tomate<br>Pois chiches coriandre vinaigrette mangue | | Menu "Plaisir et Eco-Citoyen"<br>Salade verte BIO et vinaigrette | Cake tomate olive basilic (lait local et farine bio locale)<br>Cake brocoli carotte (lait local et farine bio locale)<br>Pizza tomate, emmental et mozzarella |
| **Plats protidiques** | **Plats protidiques** | **Plats protidiques** | **Plats protidiques** | **Plats protidiques** |
| Steak haché de bœuf sauce ketchup du chef<br>Portion de filet de Hoki sauce agrumes<br>Nuggets de blé sauce tomate | Merguez<br>Filet de colin sauce 3 herbes<br>Galette ratatouille pomme de terre mozzarella* | | Escalope de dinde sauce crème<br>Portion de filet de merlu sauce Nantua *(béchamel, tomate)*<br>Omelette BIO piperade | Chifferi lentilles chèvre et légumes *(plat complet, lentilles, chèvre, chifferi, ratatouille, tomate, oignons)*<br>Timbale de riz et lentille à l'espagnol *(plat complet, riz, lentille, poivrons, courgette, oignon, safran, emmental)*<br>Farfalles aux légumes du sud *(plat complet, farfalle, brebis, courgette, ratatouille, oignon, basilic)* |
| **Garnitures** | **Garnitures** | **Garnitures** | **Garnitures** | **Garnitures** |
| *Petits pois*<br>Penne Yvelinoise | Légumes couscous<br>Semoule | | Brocoli<br>Purée de patate douce | Salade verte BIO |
| **Produits laitiers** | **Produits laitiers** | **Produits laitiers** | **Produits laitiers** | **Produits laitiers** |
| Vache qui rit<br>Fromage frais ail et fines herbes<br>Yaourt aromatisé | Coulommiers<br>Tomme blanche<br>Yaourt nature et sucre | | Montboissié<br>Pont l'Evêque AOP<br>Fromage blanc sucré | Yaourt brasse nature<br>Yaourt aux fruits mixés<br>Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain |
| **Desserts** | **Desserts** | **Desserts** | **Desserts** | **Desserts** |
| Pomme BIO | Pêche au sirop<br>Compote de pomme abricot et oréo<br>Compote de fruits | | Milk shake coco (lait local)<br>Milk shake chocolat (lait local)<br>Flan nappé caramel | Ananas et coco râpé<br>Salade de fruits piquants (tabasco)<br>Fruit de saison |

Préparé en cuisine — Charolais — Pêche durable — Label — Local — Végétarien — AOP/AOC — Produit — Agriculture — Nouveauté — Club des chefs