



La galette des rois

C'midy Au service des collégiens des Yvelines

Semaine du 02 janvier au 06 janvier 2023

Choix d'un plat végétarien obligatoire		Choix d'un plat végétarien obligatoire	Vendredi 100% végétarien
Mardi		Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvres		Hors d'œuvres	
<p> Radis rose & beurre</p> <p> Celer BIO râpé au curry</p> <p> Dips de carotte sauce fromage blanc ciboulette</p>		<p> Menu "Plaisir et Eco-Citoyen"</p> <p> Salade verte BIO vinaigrette</p>	
Plats protidiques		Plats protidiques	
<p>Saute de porc sauce Esterel (tomate, poivrons, olives noires)</p> <p> Croustillant de poisson</p> <p> Quiche aux légumes (carottes, pois, haricots verts, navets, flageolets)</p>		<p> Escalope de dinde sauce tomate</p> <p> Portion de filet de Hoki sauce crème</p> <p>Pané moelleux au gouda</p>	
Garnitures		Garnitures	
<p> Petits pois</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p>		<p> Haricots beurre</p> <p> Riz BIO aux petits légumes</p>	
Produits laitiers		Produits laitiers	
<p>Bûche de lait mélangé*</p> <p>Montcadi croute noire*</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p> Emmental BIO*</p> <p> Pont l'Evêque AOP*</p> <p> Fromage blanc nature BIO et sucre</p>	
Desserts		Desserts	
<p>Compote tutti frutti</p> <p>Compote pomme fraise</p> <p>Compote pomme banane</p>		<p> Galette des rois</p> <p> Poire BIO</p> <p> Poire BIO* sauce chocolat au lait</p> <p> Dips de pomme BIO* et caramel</p>	



Semaine du 09 janvier au 13 janvier 2023

Choix d'un plat végétarien obligatoire

Lundi		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres	
<p> Chou rouge BIO vinaigrette</p> <p> Céleri BIO à l'indienne (raisin sec, curry)</p> <p> Radis rose et beurre</p>		<p>PRODUIT YVELINOIS MIS À L'HONNEUR CAROTTE </p> <p>Terrine forestière</p> <p>Pâté en croute et cornichon</p> <p>Maquereau à la tomate</p>		<p> LA SARDAIG</p> <p>Salade verte fond d'artichaut vinaigrette aux herbes</p> <p>Tartine chèvre poivron rouge et basilic</p> <p>Salade de risetti mozzarella et pesto</p>	
<p>Plats protidiques</p> <p> Colombo de porc francilin (<i>épice colombo</i>)</p> <p> Portion de filet de plie d'Alaska sauce armoricaine (<i>bisque de homard, tomate, piment rouge</i>)</p> <p>Pané blé graine emmental épinard</p>		<p>Plats protidiques</p> <p>Boulette de mouton / bœuf sauce tomate</p> <p> Merlu PMD sauce des îles (<i>curry, coco, citron</i>)</p> <p>Semoule aux pois chiches légumes (plat complet)</p>		<p>Plats protidiques</p> <p> Rôti de bœuf au jus oignon</p> <p> Portion de filet de colin crumble sauce vierge</p> <p>Coudes rayés au butternut carotte ricotta thym</p>	
<p>Garnitures</p> <p> Courgettes persillées</p> <p> Semoule BIO et locale</p>		<p>Garnitures</p> <p> Carottes au cumin</p> <p>Lentilles</p>		<p>Garnitures</p> <p> Poêlé minestrone (PDT, carottes, petits pois, haricots verts, tomate, céleri vert, courgette, choux-fleurs, chou de milan, poireaux, haricots borlotti, oignons, basilic et persil)</p> <p>Pâtes coude</p> <p> Poêlée forestière (haricots verts, tomate, haricots beurre, champignons, aubergine)</p> <p> Pommes de terre grenailles BIO</p>	
<p>Produits laitiers</p> <p> Munster AOP*</p> <p> Brie BIO*</p> <p> Yaourt aromatisé vanille BIO</p>		<p>Produits laitiers</p> <p> Yaourt nature BIO et sucre</p> <p> Yaourt BIO framboise</p> <p> Fromage frais BIO et sucre</p>		<p>Produits laitiers</p> <p>Bûche de lait mélangé*</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p> Fromage frais 1/2 sel BIO</p> <p> Edam BIO</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	
<p>Desserts</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Crème dessert à la vanille</p> <p>Mousse chocolat au lait</p>		<p>Desserts</p> <p> FRUITS CRU BIO</p>		<p>Desserts</p> <p> Ananas*</p> <p> Cake ricotta pépites de chocolat* (farine BIO locale & lait local)</p> <p> Gâteau au citron* (farine BIO locale)</p> <p>Smoothie ananas passion*</p> <p>Smoothie orange framboise*</p>	



NOUVELLE RECETTE : chou blanc épice sésame



Au service des collégiens des Yvelines

Semaine du 16 janvier au 20 janvier 2023

Choix d'un plat végétarien obligatoire

Choix d'un plat végétarien obligatoire

Vendredi 100% végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres
Potage brocolis et fromage fondu vache qui rit* Tomate concassé mais chips tortilla Petit pois sauce chèvre	Chou blanc BIO épices sésame Chou rouge BIO pomme et vinaigrette Céleri BIO poire & noix	Menu "Plaisir et Eco-Citoyen" Salade verte BIO vinaigrette	Salade riz olive Houmous de pois chiches et pain Lentilles vinaigrette
Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques
Chili con carne (plat complet) Cassolette de poisson blanc* (plat complet, riz) Chili sin carne au soja BIO (plat complet)	Emincé de dinde sauce forestière Portion de filet de hoki sauce ti légumes Samoussa de légumes sauce au fromage blanc	Sausisse de Toulouse Portion de filet de colin fileté meunière et citron Omelette BIO basquaise	Tarte emmental* Galette sarrasin ratatouille œuf mozzarella* Omelette BIO nature
Garnitures	Garnitures	Garnitures	Garnitures
	Chou-fleur persillés Lentilles BIO	Ratatouille Riz créole BIO	Duo de carottes Pommes de terre noisette
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Montcadi croûte noire* Fromage fondu vache qui rit Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé BIO de la bergerie nationale de Rambouillet	Edam* Coulommiers* Yaourt aromatisé	Bleu d'Auvergne* Camembert* BIO Petit fromage frais nature BIO et sucre
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Salade d'agrumes* Clémentine Corbeille de fruits de saison	Compote de pomme et spéculoos Compote pomme fraise Pomme au four*	Flan nappé caramel Milk shake banane* (lait local) Mousse chocolat lait	Poire BIO Pomme BIO Banane BIO sauce chocolat au lait*





Semaine du 23 janvier au 27 janvier 2023

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres	
<p> Betteraves sauce fromage frais</p> <p> Tomate concassé mais chips tortilla</p> <p> Haricots beurre vinaigrette à l'échalote</p>	<p> Pomelos et sucre</p> <p> Radis roses & beurre</p> <p> Carottes râpées</p>	<p>Choix d'un plat végétarien obligatoire</p>		<p> Menu "Plaisir et Eco-Citoyen"</p> <p> Salade verte BIO vinaigrette</p>	<p> Œuf dur mayonnaise</p> <p> Saucisson à l'ail & cornichon</p> <p> Accras de morue & salade</p>		
Plats protidiques				Plats protidiques		Plats protidiques	
<p> Sauté de porc francilien sauce aigre douce</p> <p> Portion de filet de merlu sauce coco curry</p> <p> Quiche au maroilles*</p>	<p> Escalope de dinde sauce moutarde</p> <p> Portion de filet de plie d'Alaska sauce ciboulette</p> <p> Curry de pois chiche aux épinards</p>	<p>Choix d'un plat végétarien obligatoire</p>		<p> Tartiflette (Plat complet)</p> <p> Gratin de poisson blanc pomme de terre courgette (plat complet)</p> <p> Penne BIO semi complet sauce tomate lentille façon bolognaise (plat complet)</p>	<p> Steak haché de veau sauce tomate</p> <p> Portion de filet de colin sauce citron</p> <p> Omelette BIO nature</p>		
Garnitures				Garnitures		Garnitures	
<p> Carottes au persil</p> <p> Pomme de terre au four BIO</p>	<p> Printanière de légumes (carottes, haricots verts, petits pois, pommes de terre)</p> <p> Semoule</p>	<p>Choix d'un plat végétarien obligatoire</p>		<p> Purée de potiron</p> <p> Fusilli BIO</p>			
Produits laitiers				Produits laitiers		Produits laitiers	
<p> Croc 'lait</p> <p> Tomme blanche*</p> <p> Yaourt nature sucré</p>	<p> Camembert* BIO</p> <p> Saint Neactaire AOP*</p> <p> Yaourt aromatisé vanille BIO</p>	<p>Choix d'un plat végétarien obligatoire</p>		<p> Fromage blanc BIO et sucre</p> <p> Fromage blanc BIO billes chocolat</p> <p> Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p> Yaourt BIO aromatisé de la bergerie nationale de Rambouillet</p>		
Desserts				Desserts		Desserts	
<p> Poire des Yvelines</p>	<p> Clémentine</p> <p> Ananas</p> <p> Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Choix d'un plat végétarien obligatoire</p>		<p> Cake au daim* (farine BIO locale & lait local)</p> <p> Mille feuille</p> <p> Eclair chocolat</p>	<p> Compote de pomme et spéculoos</p> <p> Compote de poire et riz soufflé au chocolat</p> <p> Pomme au four*</p>		



C'EST FÊTE **Vive les crêpes**

C'midy Au service des collégiens des Yvelines

Semaine du 30 janvier au 03 Février 2023

Choix d'un plat végétarien obligatoire

Choix d'un plat végétarien obligatoire

Vendredi 100% végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres
Carottes râpées vinaigrette	Salade de petit pois	Menu "Plaisir et Eco-Citoyen"	Cake épinards chèvre (lait local et farine bio locale)
Carottes râpées vinaigrette au citron	Tomate concasse chips tortilla		Cake aux 3 fromages (lait local et farine bio locale)
Chou blanc BIO vinaigrette	Betteraves vinaigrette balsamique		Cake feta olive tomate (lait local et farine bio locale)
Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques
Steak haché de bœuf sauce barbecue	Sauté de dinde sauce diable (tomate, piment rouge)	Jambon blanc	Crispi d'or à l'emmental
Aiguillette de cabillaud pané	Portion de filet de merlu sauce oseille	Des de poisson blanc sauce basilic	Galette tomate soja Basilic
Tarte courgette cheddar*	Pané moelleux gouda	Omelette BIO basquaise (tomate, poivrons)	Grinioc d'épeautre BIO
Garnitures	Garnitures	Garnitures	Garnitures
Brocolis	Carottes cumin	Ratatouille (courgettes, tomate, aubergines, oignons, poivrons)	Epinards BIO sauce béchamel
Pommes de terre quartier avec peau	Semoule	Boulgour BIO	Farfalles
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Gouda*	Yaourt aromatisé BIO de la bergerie nationale de Rambouillet	Cantal AOP*	Vache qui rit
Camembert*		Fromage frais 1/2 sel BIO	Edam*
Yaourt nature sucré		Yaourt aromatisé framboise BIO	Yaourt nature sucré
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Compote pomme banane		Crêpe confiture	
Pêche au sirop	Pomme des Yvelines	Crêpe sauce chocolat*	Poire BIO
Compote tutti frutti		Crêpe sucré	



Semaine du 06 Février au 10 Février 2023

Choix d'un plat végétarien obligatoire

Choix d'un plat végétarien obligatoire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvres				
<p>PRODUIT YVELINOIS MIS A L'HONNEUR LA LENTILLE</p> <p>Potage de légumes (carottes, poireaux, navets, pommes de terre)</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Haricots verts vinaigrette échalote</p>	<p>Chou rouge BIO pomme vinaigrette</p> <p>Carottes râpées vinaigrette au cidre</p> <p>Carottes râpées à l'orange</p>		<p>Menu "Plaisir et Eco-Citoyen"</p> <p>Salade verte BIO vinaigrette</p>	<p>Lentilles à l'africaine (lentilles, maïs, carottes, vinaigrette aux 2 moutardes)</p> <p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Salade de riz à la mexicaine* (riz, poivrons, maïs, cumin, tomate, oignon)</p>
Plats protidiques				
<p>Steak haché de bœuf sauce paprika</p> <p>Portion de filet de colin sauce tomate</p> <p>Galette mexicaine sauce tomate</p>	<p>Cuisse de poulet sauce barbecue</p> <p>Filet de cabillaud sauce curry</p> <p>Samoussas de légumes sauce au fromage blanc</p>		<p>Echine de porc 1/2 sel au jus</p> <p>Croustillants de poisson</p> <p>Nuggets de blé sauce tomate</p>	<p>Parmentier de bœuf à la mexicaine (plat complet) (bœuf égrené, tomate, maïs, haricots rouges, purée de pommes de terre)</p> <p>Parmentier de poisson blanc pommes de terre (plat complet)</p> <p>Tortilla BIO à l'espagnole (plat complet) (œuf, pommes de terre, oignons, poivrons, safran)</p>
Garnitures				
<p>Carottes à l'ail</p> <p>Lentilles au jus</p>	<p>Poêlée de légumes racines (carottes, céleri-rave, choux-navets jaunes)</p> <p>Pommes de terre au four</p>		<p>Courgettes persillées</p> <p>Blé</p>	
Produits laitiers				
<p>Carré</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Brie*</p> <p>Montboissier*</p> <p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Munster AOP*</p> <p>Camembert BIO*</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Yaourt aromatisé BIO de la bergerie nationale de Rambouillet</p>
Desserts				
<p>Pommes et poires des Yvelines</p>	<p>Cubes de pêche au sirop</p> <p>Poire au sirop</p> <p>Compote de pomme</p>		<p>Milk shake chocolat (lait local)</p> <p>Semoule au lait</p> <p>Mousse chocolat au lait</p>	<p>Smoothie orange framboise*</p> <p>Ananas*</p> <p>Banane</p>



Semaine du 13 Février au 17 Février 2023

Choix d'un plat végétarien obligatoire		Choix d'un plat végétarien obligatoire		Vendredi 100% végétarien
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres
Potage poireau pomme de terre	Salami et cornichon	 Menu "Plaisir et Eco-Citoyen"	Endives bleu	
Macédoine vinaigrette	Pâté de campagne & cornichon		Coleslaw rouge (chou-rouge et carotte râpée, mayonnaise)	
Betterave vinaigrette fromage frais	Maquereau à la tomate		 Salade verte BIO et vinaigrette	Coleslaw (chou-blanc, carotte râpée, mayonnaise)
Plats protidiqes		Plats protidiqes		Plats protidiqes
Emincé de porc sauce orientale (tomate, mélange 4 épices)	Steak haché de bœuf sauce ketchup du chef	Kebab (émincé de volaille kebab)	Sauce potiron carotte mozzarella	
Portion de filet de Hoki sauce ciboulette	Portion de filet de merlu sauce tomate	Thon façon kebab	Sauce fromagère (fromage italien, emmental, comté)	
Lasagne ricotta épinards (plat complet)	Farfalles épinard chèvre (plat complet)	Pain pita et falafels	 Omelette BIO nature	
Garnitures		Garnitures		Garnitures
Gratin navets oignons caramélisés	 Jardinière de légumes (carottes, haricots verts, petits pois, navets)	Frites	Purée brocolis	
Coudes rayés	Semoule	Assiette de crudités kebab (carottes, choux-blancs)	Riz créole	
Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers
Mimolette	 Fromage blanc BIO et coulis mangue	Yaourt nature et sucre	Vache qui rit	
Saint Paulin	 Fromage blanc BIO et sucre	Yaourt aux fruits mixés	Samos	
Yaourt nature sucré	 Yaourt aromatisé vanille BIO	Fromage frais nature et sucre	Yaourt aromatisé	
Desserts		Desserts		Desserts
Ananas et coco râpée	 Maxi cookie à partager (farine BIO locale & lait local)	 Pomme BIO	 Milk shake coco (lait local)	
Salade de fruits (orange, pomme verte, ananas) sirop menthe citron	Mille feuille		Riz au lait	
Mangue	Gâteau basque		Crème dessert au caramel	