

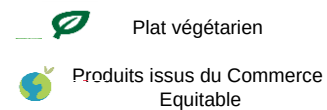
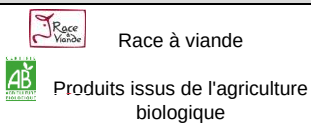
Du 2 au 6 Janvier 2017



COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI "EPIPHANIE"
		Potage Dubarry (chou fleur, pomme de terre, oignon, crème) Betteraves et maïs Haricots verts et pois chiche		Chou rouge râpé Cœur de laitue et croûtons Pomelos et sucre
	Sauté de veau sauce chasseur (Champignon, tomate, estragon, oignon, ail) Filet de colin meunière FRAIS	Emincé de dinde sauce mandarine (Mandarine, oignon, ail, fond de volaille) Filet de hoki sauce couleur orange (Mandarine, crème, oignon, curry)	 Hachis parmentier Brandade de poisson	Cuisse de poulet rôti Filet de lieu sauce crème
	Chou-fleur braisés Pommes rissolées	Petits pois extra fins au jus Riz créole		Epinards béchamel Tortis et emmental râpé
	Pointe de Brie Brebis crème Yaourt nature sucré		Gouda Fournols Yaourt nature sucré	
	Compote de pommes Compote de poires Cocktail de fruit au sirop	Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et coulis de fraise Petit suisse sucré	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 Fruit de saison 3	Galettes des rois (frangipane)

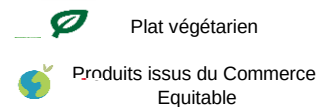
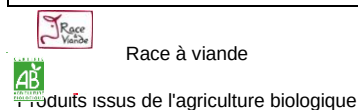


Du 9 au 13 Janvier 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw Salade verte et dès d'emmental Chou blanc râpé			Velouté carotte et coco Cœur de palmier et maïs Chou-fleur vinaigrette
Sauté de dinde sauce paprika (Paprika doux, oignon, ail, crème, tomate) Colin poêlé	Escalope de veau hachée sauce andalouse (Oignon, ail, tomate, herbes de Provence, poivron, olive) Filet de merlu sauce oseille (Oseille, crème, fumet de poisson, ail, citron, oignon)	Rôti de bœuf et jus Filet de lieu sauce bourride (Crème, julienne de légumes, oignon, fumet de poisson, épices Paëlla, ail)	Couscous merguez Couscous poisson (Tomate, oignon, carotte, courgette, navet, céleri, pois chiche, poivron, cumin)	Chicken wings Boulettes de soja sauce méditerranéenne (Fromage blanc, mayonnaise, citron, herbes de provence)
Poêlée de légumes saveur jardin (Tomate, ciboulette, échalote) Semoule et jus	Courgettes au persil Flageolets	Emincé de poireaux béchamel Pommes vapeur		Ratatouille Boulgour et jus de légumes
Rouy Tomme blanche Yaourt nature sucré		Jaune Cantal AOP Montboissier Yaourt nature sucré	Emmental Fraidou Yaourt nature et sucre	
Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 Fruit de saison 3	Yaourt brassé à la fraise Yaourt brassé à la banane Yaourt "les 2 vaches" saveur vanille	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 Fruit de saison 3	Poire au sirop et coulis de chocolat Pêche au sirop et coulis de fraise Ananas au sirop et coulis de caramel	Riz au lait à la pistache Semoule au lait à la noix de coco Riz à la crème et coulis de chocolat



Du 16 au 20 Janvier 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade Chou rouge râpé Laitue iceberg et noix		Mâche et dès de mimolette Carottes râpées    et dès d'emmental Salade d'endives et bleu		
 Chili con carné (Oignon, tomate, haricot rouge, maïs, poivron, sauce chili, bœuf haché et riz) Nugget's de blé 	 Saucisse fumée Pavé du fromager 	Paupiette de veau vallée d'Auge (Oignon, ail, champignon, crème, jus de pomme, fond de volaille) Filet de hoki sauce blanche (Céleri, crème)	Gigot d'agneau au jus Aiguillette de colin meunière sauce fromage blanc curry (Fromage blanc mayonnaise, curry, ail)	Cordon bleu Filet de cabillaud FRAIS sauce aurore (Muscade, tomate, fumet de poisson, lait, crème)
Riz créole	 Purée de légumes (Haricot vert, brocoli, pomme de terre) Dhal de lentilles  (Lentille, oignon, carotte, ail, curry, cumin, crème)	Epinards à la crème Blé  safrané	Courgettes twilight  Pommes risolées 	Chou fleur béchamel  Farfalles 
	Bûchette mi-chèvre Maroilles AOP  Yaourt nature sucré 		Coulommiers Emmental Yaourt nature sucré 	Edam  Camembert  Yaourt nature et sucre 
Flan nappé caramel Mousse au chocolat Liégeois à la vanille	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 Fruit de saison 3	Cake au citron  Cake aux pépites de chocolat  Beignet aux pommes	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 Fruit de saison 3	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 Fruit de saison 3

 Race à viande

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Label Rouge

 Recette maison

 Viande de Porc Français

 Produits locaux

 Plat végétarien

 Produits issus du Commerce Equitable

 Innovation Culinaire

 YourSelf

Du 23 au 27 Janvier 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI "NOUVEL AN CHINOIS"	VENDREDI
	Potage à l'oseille Maïs et thon Macédoine mayonnaise		Nem au poulet sur salade Salade verte, soja, carottes râpées et menthe	
Manchon de canard sauce miel <i>(Miel, ail, oignon)</i> Pané de blé fromage et épinards	 Escalope de porc sauce échalote <i>(Echalote, oignon, herbes de Provence, tomate)</i> Pavé de poisson mariné méridional <i>(Tomate, oignon, basilic, crème)</i>	 Rôti de veau au jus Omelette nature	 Poulet sauté sauce chinoise <i>(Soja, oignon, julienne de légumes, thym)</i> Filet de hoki sauce aigre douce <i>(Crème, sauce aigre douce, ail, oignon, vinaigre, fumet de poisson, raisin)</i>	 Steak haché et ketchup Steak haché de thon et ketchup
Haricots verts extra fins Purée de pommes de terre	Brocolis et chou romanesco Semoule et jus	Piperade Tortis	Riz cantonnais <i>(s/viande)</i>	Gratin de potiron Blé et jus de légumes
Bleu Brebis crème Yaourt nature sucré		Montboissier Tartare ail & fines herbes Yaourt nature sucré		 Saint Paulin Tomme de Pays Yaourt nature et sucre
Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 Fruit de saison 3	Mousse au chocolat Ile flottante Flan à la vanille	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 Fruit de saison 3	Duo ananas-mangue et nougat chinois	 Cake surprise choco Gâteau aux pommes Barre bretonne et crème anglaise

Race à viande
 Produits issus de l'agriculture biologique

Label Rouge
 Recette maison

Viande de Porc Français
 Produits locaux

Plat végétarien
 Produits issus du Commerce Equitable

Innovation Culinaire
 YourSelf

Du 30 Janvier au 3 Février 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI "CHANDELEUR"	VENDREDI
Pomelos et sucre Salade d'endives et noix Céleri rémoulade			Rillettes aux deux poissons Saucisson sec et cornichon Roulade de volaille	Salade verte et croûtons Carottes râpées assaisonnées Chou blanc râpé aux raisins secs
Sauté de dinde sauce verger (Oignon, fond d'artichaud, crème, ail) Pavé de colin mariné à la brésilienne (Tomate, crème, oignon, citron, herbes de provence)	Merguez Omelette nature et emmental râpé	Escalope de poulet sauce basilic (Basilic, oignon, ail, tomate) Filet de lieu sauce curry (Curry, fumet de poisson, crème, oignon)	Rôti de bœuf et jus Filet de colin meunière FRAIS	Coquillettes carbonara (Porc) Hoki pané et citron
Jeunes carottes Lentilles	Jardinière de légumes saveur antillaise (Coriandre, curcuma, cumin, persil, ail, fenouil, piment) Spicy potatoes	Haricots beurre Riz créole	Petits pois extra fins saveur jardin (Tomate, ciboulette, échalote) Boulgour et jus de légumes	Coquillettes et emmental râpé
	Mimolette Pont l'Evêque AOC Yaourt nature sucré	Saint Nectaire AOP Gouda Yaourt nature sucré		
Fromage blanc au caramel Fromage nature et fraise Tagada Yaourt velouté fruit	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 Fruit de saison 3	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 Fruit de saison 3	Crêpe moëlleuse et coulis de chocolat Crêpe moëlleuse et confiture de fraise	Compote de poires Compote de pomme-cassis Compote de pommes



Race à viande



Produits issus de l'agriculture biologique



Label Rouge



Recette maison



Viande de Porc Français



Produits locaux



Plat végétarien



Produits issus du Commerce Equitable



Innovation Culinaire



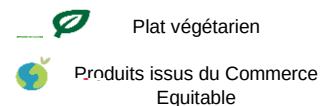
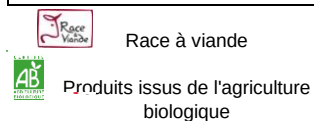
YourSelf

Du 20 au 24 Février 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Potage aux champignons  Macédoine mayonnaise		Salade hollandaise (Carotte, chou blanc, scarole, céleri) Salade coleslaw Chou rouge vinaigrette	Salade verte	
 Bœuf sauté dijonnaise (Moutarde, ail, oignon, crème) Colin poêlé	 Escalope de veau hachée et sauce barbecue Calamar à la romaine et sauce barbecue	Rôti de dinde au jus Nuggets de blé 	Pizza royale (Porc) Pizza au fromage	Cuisse de poulet rôti  Filet de saumon FRAIS sauce jaune (Oignon, ail, fumet de poisson, Julienne de légumes, citron, beurre, épices Paëlla, crème)
Courgettes à la provençale (Tomate, ail, olive verte, herbes de provence, oignon) Pommes vapeur	Chou fleur béchamel  Blé safrané 	Julienne de légumes saveur soleil (Ail, oignon, basilic) Farfalles		Epinards à la béchamel  Riz créole 
	Fraidou Jeune Cantal AOP Yaourt nature sucré 		Tartare ail et fines herbes St Môret Yaourt nature sucré	Carré frais  Saint Paulin  Yaourt nature et sucre 
Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat Flan nappé caramel	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 Fruit de saison 3	Smoothie mangue-vanille  Panna cotta caramel  Yaourt velouté fruit	Ananas au sirop et coulis de fraise Pêche au sirop et amandes effilées Poire au chocolat	Banane au chocolat Fruit de saison 2 Fruit de saison 3



Du 27 Février au 3 Mars 2017

COLLEGES DES HAUTS-DE-SEINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI "MENU ORIENTAL"	VENDREDI
			Taboulé de boulgour <i>(poivron, tomate, basilic, huile, citron)</i> Salade de pois chiche à l'huile d'olive et au raz el hanout <i>(Echalote, ciboulette, tomate)</i>	Carottes râpées assaisonnées Endives et croûtons Salade harmonie <i>(Scarole, chou rouge, maïs)</i>
Emincé de dinde sauce diable <i>(Oignon, tomate, ail, vinaigre)</i> Filet de hoki sauce brunoise et crevettes <i>(Crevette, crème, fumet de crustacé, brunoise de légumes)</i>	Escalope de porc sauce civet <i>(Champignon, ail, oignon, carotte)</i> Filet de merlu sauce aioli <i>(Mayonnaise, ail, huile, épices paëlla)</i>	Sauté de poulet sauce normande <i>(Oignon, champignon, fond de volaille, crème)</i> Pavé de colin mariné au thym <i>(Thym, huile d'olive, paprika)</i>	Tajine d'agneau <i>(Oignon, épice paëlla, cannelle, cumin, tomate, ail, raisin, pruneau)</i> Tajine de poisson <i>(Fumet de poisson, coriandre, crème, menthe, tomate, oignon, ail)</i>	Rôti de veau au jus Pavé du fromager
Petits pois extra fins au jus Gnocchis	Haricots verts et champignons Lentilles au jus	Printanière de légumes Riz créole	Carottes au cumin Semoule aux amandes	Chou romanesco et brocolis Pommes campagnardes
Pointe de brie Saint Nectaire AOP Yaourt nature sucré	Carré de l'est Tomme de Pays Yaourt nature et sucre	Mimolette Bleu Yaourt nature sucré		
Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 Fruit de saison 3	Eclair au chocolat Eclair à la vanille	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2 Fruit de saison 3	Milkshake aux amandes Flan à la fleur d'oranger Fromage blanc au miel et dattes	Yaourt brassé framboise/abricot Yaourt nature et sucre Yaourt "les 2 vaches" à la vanille



Race à viande

Produits issus de l'agriculture biologique



Label Rouge

Recette maison



Viande de Porc Français



Produits locaux



Plat végétarien

Produits issus du Commerce Equitable



Innovation Culinaire



YourSelf