

Menus des collèges

Du 6 au 10 janvier

Alt V/P : Alternative Viande/Poisson

Alt VG : Alternative Végétarienne

(Allergène) : Allergène

: Aide de l'Union européenne

Lait et produits laitiers à l'école

: Aide de l'Union européenne

Fruits et légumes à l'école

: Produit de la mer durable

: Label Rouge

: Appellation d'Origine Protégée

: Issu de l'agriculture biologique

LUNDI

Salade coleslaw
(Moutarde, Oeufs, Sulfites)
ou Endives et croûtons
et vinaigrette moutarde
(Moutarde, Oeufs, Sulfites, Lait, Gluten)

Alt V/P : Sauté de boeuf charolais
marengo (Sulfites) Pommes de terre

Alt VG : Tartiflette (Lait)

Fromage blanc (Lait)
Confiture de fraises

Purée de pommes
ou Purée de pomme et banane
Langue de chat

MARDI

Betteraves et maïs
et vinaigrette moutarde
(Moutarde, Sulfites)
ou Macédoine mayonnaise
(Moutarde, Oeufs, Sulfites)

Alt VP : Sauté de porc* (Céleri, Lait)

ou Sauté de dinde (Céleri, Lait)

Alt VG : Pois cassés et graines de
courges (Gluten)

Blé aux petits légumes (Gluten)

Saint Nectaire (Lait)
ou Cantal (Lait)

Fruit au choix

JEUDI 100% Végétarien

Soupe Courgettes
Carmentier de lentilles corail
(Lait)

Salade iceberg
et vinaigrette
(Moutarde, Sulfites)

Yaourt nature (Lait)
ou Petit suisse nature (Lait)
Miel, Sucre roux

Poire au sirop

VENDREDI

Salade verte aux pommes et
oranges (Moutarde, Sulfites)
ou Salade verte et croûtons et
vinaigrette aux herbes
(Sulfites, Lait, Gluten)

Alt V/P : Merlu sauce échalote
(Lait, Poissons)

Alt VG : Croque'tofu fromage
(Lait, Soja)

Haricots verts

Camembert (Lait)
ou Coulommiers (Lait)

Galette à la frangipane
(Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeufs)

LIAISON FROIDE

Repas produits plusieurs jours avant,
refroidis puis remis en température
le jour de consommation

Retrouvez
tous les menus :
Facebook



Caisse des écoles
du 18ème


Menus des collèges


Du 13 au 17 janvier


Alt V/P : Alternative Viande/Poisson

Alt VG : Alternative Végétarienne


(Allergène) : Allergène


 : Aide de l'Union européenne
Lait et produits laitiers à l'école

 : Aide de l'Union européenne
Fruits et légumes à l'école



 : Local


 : Produit de la mer durable

 : Appellation d'Origine Protégée


 : Issu de l'agriculture biologique



LUNDI

Salade de pommes de terre 
et vinaigrette moutarde (Moutarde,
Sulfite) ou Salade de pois chiches 

Alt V/P : Colin d'Alaska 
sauce aurore (Gluten, Lait, Poissons)



Alt VG : Omelette  (Lait, Oeuf)


Poêlée de légumes 


Cantal (Lait) 
ou Pont l'évêque (Lait) 



Fruit   au choix



MARDI


Carottes râpées 
vinaigrette à la moutarde
ou Pomelos 

Alt V/P : Sauté de veau 
sauce diablo (Céleri, Lait, Sulfites)

Alt VG : Dahl lentilles blondes  et
amandes (Fruits à coque, Gluten, Lait,
Moutarde)

Boullgour 
Chou fleur  béchamel (Lait)

Carré (Lait) 
ou Coulommiers (Lait) 

Yaourt nature de Sigy (Lait) 
Confiture d'abricots


JEUDI



Salade verte aux croûtons

Alt V/P : Pâté chinois de bœuf
charolais (Lait)


Alt VG : Pate chinois végétal (Lait)



Purée de pommes de terre (Lait) 
Maïs, salade verte



Edam (Lait) ou Gouda (Lait)

Crêpe au sirop d'érable

VENDREDI 100% Végétarien

Œuf dur  (Oeuf)
et dosette de mayonnaise
(Moutarde, Oeuf, Sulfites)

Chili végétal,
haricots rouges  Riz 

Yaourt nature (Lait) 
ou Fromage blanc (Lait) 

Sucre roux et copeaux
de chocolat noir

Fruit au choix

LIAISON FROIDE

Repas produits plusieurs jours avant,
refroidis puis remis en température
le jour de consommation

Retrouvez
tous les menus :
Facebook



Caisse des écoles
du 18ème

Menus des collèges

Du 20 au 24 janvier

Alt V/P : Alternative Viande/Poisson

Alt VG : Alternative Végétarienne

(Allergène) : Allergène

: Aide de l'Union européenne

Lait et produits laitiers à l'école

: Aide de l'Union européenne

Fruits et légumes à l'école

: Produit de la mer durable

: Label Rouge

: Appellation d'Origine Protégée

: Issu de l'agriculture biologique

LUNDI 100% Végétarien

Betteraves et maïs
Coeur de palmier ou Maïs
et vinaigrette moutarde
(Moutarde, Sulfite)

Penne sauce pesto, fèves
et cantal râpé (Gluten, Lait)

Petit suisse nature (Lait)
ou Yaourt nature (Lait)
Sucre roux

Fruit au choix

MARDI

Chou rouge ou Mâche et betteraves
vinaigrette au miel et moutarde à
l'ancienne (Moutarde, Sulfite)

Alt V/P : Sauté de dinde
façon mafé (Fruits à coque)

Alt VG : Sauce égrené végétal
et tomates façon bolognaise

Riz

Emmenta (Lait)
ou Edam (Lait)

Fromage blanc (Lait)
coulis de fruits rouges

JEUDI 100% Végétarien

Œuf dur (Oeuf)
et sauce cocktail
(Moutarde, Oeufs, Sulfites)

Blé sauce champignons à la crème
et noisette et parmesan
(Gluten, Lait, Fruits à coque)

Fromage frais Rondelé (Lait)
ou Fromage frais Carré frais (Lait)

Fruit au choix

VENDREDI

Salade verte aux pommes et
oranges ou Salade iceberg
et croûtons (Gluten, Lait)
vinaigrette moutarde
(Moutarde, Sulfite)

Alt V/P : Filet de colin d'Alaska
(Poisson, Gluten)

Alt VG : Omelette (Oeuf, Lait)

Chou fleur en persillade

Fromage blanc (Lait)
ou Yaourt nature (Lait)
Sucre roux

Beignet parfum chocolat noisette
(Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeufs, Soja)
ou Beignet framboise
(Gluten, Lait, Oeufs, Soja)

LIAISON FROIDE

Repas produits plusieurs jours avant,
refroidis puis remis en température
le jour de consommation

Retrouvez
tous les menus :
Facebook



Caisse des écoles
du 18ème


Menus des collèges

Du 27 au 31 janvier


Alt V/P : Alternative Viande/Poisson


Alt VG : Alternative Végétarienne


(Allergène) : Allergène


 : Aide de l'Union européenne


Lait et produits laitiers à l'école


 : Aide de l'Union européenne
Fruits et légumes à l'école


 : Local

 : Produit de la mer durable


 : Label Rouge


 : Appellation d'Origine Protégée


 : Origine Géographique Protégée

 : Issu de l'agriculture biologique

LUNDI 100% Végétarien

Salade coleslaw 
(Moutarde, Oeuf, Sulfites)

ou Pomelos 

Pommes de terres 
(Gluten, Lait)



Fromage blanc (Lait)
Crème de marron



Fruit   au choix

MARDI 100% Végétarien

Animation Recettes Végétales

Salade verte et maïs

Fusilli 
sauce lentilles verte,
tomate 
graines de courges
(Gluten)

Yaourt aromatisé fraise (Lait) 
Yaourt aromatisé vanille (Lait) 

Purée de pommes

ou Purée de pommes et fraises



JEUDI





Nouvel An Chinois


Alt V/P : Nems au poulet, vinaigrette
au cumin et coriandre

Alt VG : Chou chinois

Alt V/P : Sauté de boeuf 
sauce
caramel Riz 
et petits légumes
(Gluten, Oeuf, Soja, Sulfites, Sésame)


Alt VG : Riz 
complet aux petits
légumes (Gluten, Oeuf, Soja, Sulfites,
Sésame)


Fromage blanc (Lait) 
Sucre roux, Coulis de mangue

Cake à la noix de coco, farine
(Gluten, Lait, Oeuf) 



VENDREDI

Soupe Courgettes et croûtons
(Gluten, Lait)

Alt V/P : Parmentier de saumon, pomme
de terre (Gluten, Poisson, Lait) 

Alt VG : Parmentier égréné végétal
Purée de pommes de terre (Lait) 

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde
(Moutarde, Sulfites)

Saint Nectaire (Lait) 
ou Pont l'évêque (Lait) 

Fruit   au choix

LIAISON FROIDE

Repas produits plusieurs jours avant,
refroidis puis remis en température
le jour de consommation



Retrouvez
tous les menus :

Facebook



Caisse des écoles
du 18ème