

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 5J

Semaine du 08 au 12 Janvier 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Salade de pommes de terre (cornichon et pdt locales)	Carottes râpées locales	Salade de betteraves locales	Pâté de volaille et cornichon	Velouté de poireaux et pdt (poireaux locaux)
Entrée 2	Salade de pois chiches locaux	Emincé de chou rouge local	Cœurs de palmier et maïs	Pâté en croûte et cornichon (*)	Macédoine mayonnaise (carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets)
Plat protidique 1	Sauté de dinde locale sauce crème champignon	Nuggets de blé	Boulettes au mouton et bœuf sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épices)	Rôti de bœuf local au jus	Dés de poisson PMD sauce curry
Plat protidique 2	Saucisse de Toulouse (*)	Curry de légumes et pdt (Pdt locales, carottes, courgettes, haricots plats, pois chiches, pulpe de tomate, oignon) (plat complet végétarien)	Sauté de porc local sauce tomate (*)	Bolognaise de canard	Beignets de poisson PMD et citron
Garniture 1	Haricots verts persillés	Lentilles locales mijotées	Semoule Bio	Boulogour Bio	Gratin de chou-fleur
Garniture 2	Navets locaux sauce béchamel CPNE	Pommes de terre vapeur locales	Riz Bio	Torsades	Epinards branches béchamel
Produit laitier 1	Gouda	Fromage frais Saint Môtet	Neuville aux herbes	Fromage blanc local et sucre	Fromage blanc aromatisé
Produit laitier 2	Petits fromages frais nature et sucre	Yaourt à la pulpe de fruits	Petits fromages blancs aux fruits	Saint Nectaire AOP	Fromage fondu la Vache Picon
Dessert 1	Clémentines	Purée de pommes locales CPNE	Kiwis	Pomme locale	Galette des rois
Dessert 2	Ananas	Purée de pommes et poires locales CPNE	Banane	Poire locale	/

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 5J



Semaine du 15 au 19 Janvier 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Endives locales et croûtons	Salade mexicaine (haricots rouges Bio locaux, tomate, maïs)	Céleri local en rémoulade	Tartine œuf ciboulette	Emincé de chou blanc local
Entrée 2	Salade verte et noix	Salade de pommes de terre, cornichon et olives (pdt locales)	Radis et beurre	Houmous de betteraves (Betteraves locales)	Carottes râpées locales
Produit protéique 1	Cordon bleu de volaille local	Emincé de porc local sauce dijonnaise (*)	Rôti de dinde au jus	Tartiflette végétarienne (pdt locales)	Morceaux de filet de colin d'Alaska PMD sauce tomate
Produit protéique 2	Côte de porc local au jus (*)	Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate	Sauté de bœuf local sauce au paprika et persil	Pané de blé, graines, emmental et épinards	Dés de poisson PMD sauce fines herbes
Garniture 1	Purée de patates douces locales CPNE	Carottes locales persillées CPNE	Brocolis sauce béchamel	Semoule	Haricots beurre à la tomate
Garniture 2	Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate	Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)	Panais locaux CPNE	Pommes de terre vapeur locales	Légumes façon maillot (petits pois, carottes, haricots verts et oignons)
Produit laitier 1	Yaourt nature et sucre	Coulommiers	Pont l'Evêque AOP	Yaourt aromatisé	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
Produit laitier 2	Fromage frais Petit Louis	Yaourt à la pulpe de fruits	Yaourt nature local au lait entier et sucre	Cantal AOP	Fromage blanc local et sucre
Dessert 1	Coupelle de purée de pommes et ananas	Poire locale	Semoule au lait	Banane	Gâteau aux pommes CPNE (farine locale)
Dessert 2	Coupelle de purée de pommes et coings	Pomme locale	Riz au lait	Clémentines	Cake au chocolat CPNE (farine locale)

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 5J



Semaine du 22 au 26 Janvier 2024

***Menu Allema

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Salade façon piémontaise (thon, tomate, cornichon) (pdt locales)	Panais local râpé en rémoulade	Carottes râpées locales	Salade de betteraves locales	Salade verte et oignons frits
Entrée 2	Salade de lentilles locales	Emincé de chou rouge local	Radis noir Bio local en rémoulade	Poireaux en vinaigrette	Salade de pommes de terre façon kartoffelsalat (pdt locales)
Plat protidique 1	Sauté de bœuf local sauce aux olives	Potimenter de poisson PMD (pdt locales) CPNE	Omelette nature OPA sauce tomate	Dahl de lentilles et riz Bio (lentilles locales, carottes, pulpe de tomates, lait de coco)	Saucisses de Strasbourg (*)
Plat protidique 2	Cuisse de poulet sauce crème champignon	Beignets de calamar et quartier de citron	Sauté de dinde locale sauce aigre douce	Torsades locales sauce bolognaise lentilles verte locales et emmental	Saucisses de volaille type Strasbourg
Garniture 1	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts et navets)	Purée de potiron CPNE (pdt locales)	Pâtes locales	/	Chou à choucroute et pdt (Pdt locales)
Garniture 2	Navets locaux sauce béchamel CPNE	Gratin de fenouil et pdt (Pdt locales)	Boullgour Bio	/	
Produit laitier 1	Saint Paulin	Camembert	Neuville au poivre	Fromage blanc local et sucre	Munster AOP
Produit laitier 2	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature et sucre	Yaourt aromatisé	Fromage fondu la vache qui rit Bio	Yaourt aromatisé
Dessert 1	Pomme locale	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Cake coco CPNE (farine locale)	Orange	Purée de pommes locales CPNE et crumble
Dessert 2	Poire locale	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Cake nature CPNE (farine locale)	Kiwis	Purée de pommes locales parfumée à la cannelle CPNE et crumble

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 5J



Semaine du 29 Janvier au 02 Février 2024

***vive les cr

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Potage poireaux, navets, carottes locales CPNE	Radis et beurre 1/2 sel	Rillettes de thon CPNE	Salade façon piémontaise (*) (porc, tomate, cornichon) (pdt locales)	Céleri local en rémoulade
Entrée 2	Salade de betteraves locales	Endives locales et noix	Rillettes de sardine et céleri CPNE	Salade de pâtes (torsades locales, tomates, poivrons)	Salade coleslaw (carottes et choux blancs locaux)
Plat protidique	Tarte fromage, emmental, mozzarella	Sauté de dinde locale sauce tomate	Steak haché de veau LR au jus	Médailon de merlu PMD sauce crème	Galette complète (*) (jambon, emmental et mozzarella)
Plat protidique	Flan patate douce, pdt et mozzarella (pdt locales)	Côte de porc local au jus (*)	Boulettes au mouton et bœuf sauce marocaine	Nuggets de poisson PMD et quartier de citron	Crêpes au fromage
Garniture 1	Salade verte Bio	Carottes persillées et pdt locales CPNE	Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate	Epinards branches béchamel	Salade verte
Garniture 2	/	Purée de haricots verts CPNE (pdt locales)	Riz	Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)	/
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Fromage frais Petit cotentin	Fourme d'Ambert AOP	Yaourt nature local au lait entier et sucre	Fromage frais Fraidou
Produit laitier	Neuville aux herbes	Petits fromages frais nature et sucre	Fromage blanc local et sucre	Petit Trôo ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
Dessert 1	Poire locale	Purée de pommes locales et cube de pommes saveur vanille CPNE	Clémentines	Banane	Crêpe nature et sucre
Dessert 2	Pomme locale	Purée de pommes locales CPNE	Kiwis	Ananas	Crêpe nature et sauce chocolat

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 5J



Semaine du 05 au 09 Février 2024

Nouvel an chinois

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Radis noir Bio local en rémoulade	Salade de lentilles locales	Velouté poireaux et pdt (poireaux locaux)	Emincé de chou blanc local vinaigrette sésame soja	Salade verte et maïs
Entrée 2	Emincé de chou rouge local	Salade de pois chiches locaux	Macédoine mayonnaise (carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets)	Salade asiatique (carottes locales et chou chinois sauce soja)	Endives locales et croûtons
Plat protidique 1	Sauté de bœuf local sauce façon mode	Nuggets emmental	Aiguillettes de poulet sauce piquante	Riz sauce teriyaki (gingembre et sésame) et œuf dur CPNE (plat complet)	Dés de poisson PMD sauce basilic
Plat protidique 2	Chipolata (*)	Omelette nature OPA	Sauté de dinde locale sauce charcutière	Nems au poulet	Morceaux de filet de colin d'Alaska PMD sauce armoricaine
Garniture 1	Pommes de terre grenailles locales	Panais locaux sauce béchamel CPNE	Coquillettes locales	Riz	Purée de carottes CPNE (pdt locales)
Garniture 2	Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate	Brocolis à l'ail	Blé local	Pâtes saveur asiatique	Printanière de légumes (pommes de terre, petit pois, haricots verts, carottes, oignons)
Produit laitier 1	Neuville au poivre	Yaourt nature et sucre	Saint Nectaire AOP	Yaourt aromatisé	Fromage fondu Vache Picon
Produit laitier 2	Fromage blanc aromatisé	Fromage frais Tartare	Yaourt à la pulpe de fruits	Gouda	Fromage blanc local et sucre
Dessert 1	Mousse au chocolat au lait	Clémentines	Pomme locale	Nashi	Cake nature CPNE (farine locale)
Dessert 2	Mousse au citron	Orange	Poire locale	Ananas	Gâteau chocolat et poire CPNE (farine locale)

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 5J



Semaine du 12 au 16 Février 2024

La Saint Valentin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Céleri rave local et branche en rémoulade	Salade de pommes de terre et thon (cornichon, thon, et pdt locales)	Carottes râpées locales vinaigrette passion	Soupe de lentilles locales	Emincé de chou rouge local
Entrée 2	Radis et beurre	Salade mexicaine (haricots rouges Bio locaux, tomate, maïs)	Endives locales et noix	Salade de betteraves locales	Panais local en rémoulade
1 ^{er} plat protidique	Emincé de volaille kebab	Sauté de dinde locale sauce au thym	Emincé de saumon sauce crème	Rôti de veau Bio au jus	Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette (Pdt locales)
2 ^{ème} plat protidique	Œuf à la coque et ses mouillettes	Emincé de porc local sauce au paprika et persil (*)	Dés de poisson PMD sauce tomate	Nuggets de poulet	Tarte aux poireaux et salade verte
Garniture 1	Frites fraîches locales et ses dosettes de ketchup et mayonnaise	Navets locaux sauce tomate CPNE	Gnocchis à la betteraves	Haricots verts à l'ail	/
Garniture 2	Pommes de terre vapeur locales	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts et navets)	Semoule Bio	Choux de Bruxelles et pdt (Pdt locales)	/
Produit laitier 1	Fourme d'Ambert AOP	Fromage frais Petit cotentin	Petit Trôo ail et fines herbes	Coulommiers	Yaourt nature local au lait entier et sucre
Produit laitier 2	Yaourt nature et sucre	Yaourt à la pulpe de fruits	Fromage blanc local et sucre	Yaourt aromatisé	Fromage fondu la vache qui rit Bio
Dessert 1	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Ananas	Cake à la praline rose CPNE (farine locale)	Poire locale	Purée de pommes locales CPNE
Dessert 2	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Pomme locale	Cake à la cannelle CPNE (farine locale)	Banane	Purée de pommes locales parfumée à la vanille CPNE

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 5J



Semaine du 19 au 23 Février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Salade verte et croûtons	Crêpes au fromage	Salade de pâtes (torsades locales, tomates, poivrons)	Salade de betteraves locales	Salade coleslaw (carotte et chou blanc locaux)
Entrée 2	Radis noir Bio local en rémoulade	Crêpes aux champignons	Taboulé de petit épeautre (Petit épeautre Bio local, concombre, jus de tomate, menthe, poivron, jus citron)	Macédoine mayonnaise (carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets)	Endives locales et croûtons
Plat protidique	Sauté de bœuf local sauce poivrade	Purée de pommes de terre locales et lentilles	Escalope de dinde locale au jus	Morceaux de filet de colin d'Alaska PMD sauce coco citron vert	Rougail de saucisse (*)
Plat protidique	Cordon bleu	Tortilla de pdt (pdt locales) et salade verte	Rôti de porc local au jus (*)	Morceaux de filet de colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé et citron	Torsades locales sauce carotte, potiron et mozzarella cheddar
Garniture 1	Carottes locales persillées	/	Gratin de chou-fleur et brocolis	Ratatouille et pdt locales (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)	Riz Bio
Garniture 2	Haricots beurre à la tomate	/	Panais locaux sauce béchamel	Printanière de légumes (pommes de terre, petit pois, haricots verts, carottes, oignons)	Pommes de terre vapeur locales
Produit laitier	Camembert	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Fromage blanc local et sucre	Fromage frais fouette Bio
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	Fromage frais petit cotentin	Petits fromages blancs aux fruits	Pont l'Evêque AOP	Yaourt à la pulpe de fruits
Dessert 1	Choux à la crème	Pomme locale	Banane Bio	Orange	Moelleux au chocolat et pépites de chocolat CPNE (farine locale)
Dessert 2	Eclair parfum chocolat	Poire locale	Ananas	Clémentines	Cake coco CPNE (farine locale)