

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners



Semaine du 07 au 11 Janvier 2019

*** Partage de la galette ***

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Emincé d'endives et croûtons</u>	Cœurs de palmier et maïs		Carottes râpées	Taboulé
Céleri râpé aux pommes	Betteraves vinaigrette		Salade iceberg	Salade de blé aux petits légumes
Omelette nature	Emincé de volaille kebab		Sauté de porc façon fermière (*)	Poisson pané frais
Sauté de bœuf sauce façon cervoise	Rougail de saucisse fumée (*)		Boulettes de mouton au jus	Dés de poisson sauce crème
Purée de choux de Bruxelles au fromage (pommes de terre fraîches)	Riz		Petits pois mijotés	Epinards branches BIO béchamel
Brocolis persillés	Tortis		Fondue de poireaux	Poêlée de légumes BIO
Vache qui rit	Fraidou		<u>Fourme d'Ambert AOP</u>	<u>Saint Paulin</u>
Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature		Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé de la fromagerie Maurice
Mousse au chocolat au lait	Fruit local			Fruit de saison
Mousse au café	Purée de pommes parfumée à la vanille		<u>Galette des rois</u>	Pêches au sirop

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners



Semaine du 14 au 18 Janvier 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Betteraves vinaigrette</i>	<i>Emincé de chou rouge</i>		<i>Crêpe au fromage</i>	<i>Salade verte fraîche</i>
<i>Macédoine + mayonnaise dosette</i>	<i><u>Emincé d'endives</u></i>		<i>Crêpe aux champignons</i>	<i>Coleslaw</i>
<i>Sauté de bœuf sauce marengo</i>	<i>Pavé de colin sauce fines herbes</i>		<i>Echine 1/2 sel au jus (*)</i>	<i>Tartiflette de dinde (pommes de terre locales)</i>
<i>Cordon bleu de volaille</i>	<i>Filet de hoki sauce basquaise</i>		<i>Sauté de dinde au miel</i>	<i>Pizza au fromage</i>
<i>Haricots coco sauce tomate</i>	<i>Riz BIO</i>		<i>Purée de céleri (pomme de terre fraîche)</i>	/
<i>Blé</i>	<i>Coquillettes BIO</i>		<i>Haricots verts persillés</i>	/
<i><u>Tomme blanche</u></i>	<i><u>Gouda</u></i>		<i>Saint Nectaire AOP</i>	<i>Petit cotentin</i>
<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Fromage blanc nature et sucre</i>		<i>Yaourt nature et sucre</i>	<i>Fromage blanc nature et sucre</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>		<i>Fruit local</i>	<i><u>Ile flottante</u></i>
<i>au choix</i>	<i>Purée de pommes du chef</i>		<i>Cocktail de fruits au sirop</i>	<i>Mix lait mandarine vanille</i>

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners



Semaine du 21 au 25 Janvier 2019

*** Menu Allemand ***

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Emincé d'endives</u>	<i>KartoffelSalat</i> (Salade de pommes de terre, cornichon)		Carottes râpées	Cœurs de palmier et maïs
Champignons frais émincés	<u>Filet de hareng, pdt à l'huile</u>		Salade verte fraîche	Betteraves vinaigrette
Sauté de dinde sauce dijonnaise	Hot dog (Pain Bretzel, 2 saucisses de Francfort, dosette ketchup)		Paupiette de veau sauce forestière	Dés de poisson sauce armoricaine
Nuggets de volaille	Hot dog (Pain Bretzel, 2 saucisses de volaille type Francfort, dosette)		Rôti de bœuf au jus	Pavé de merlu sauce bretonne
Poêlée de légumes BIO	Chou braisé et carottes		Riz	Semoule
Epinards branches BIO béchamel			Blé	Purée de de pommes de terre fraîche
Cantafrais	<u>Munster AOP</u>		<u>Camembert</u>	<u>Edam</u>
Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits		Yaourt à la pulpe de fruits	Fromage blanc nature et sucre
Gaufre poudrée	Fruit local		Crème dessert chocolat fromagerie Maurice	Fruit de saison
Gaufre nappée chocolat	Fruit de saison		Crème dessert vanille fromagerie Maurice	Smothie pommes fraises

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners



Semaine du 28 au 1er Février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots rouges	Salade verte BIO et noix		Céleri râpé aux pommes	Rillettes de sardine
Salade de pois chiches	Emincé de chou rouge BIO		Radis beurre	Œuf dur mayonnaise
Beignet de poisson et citron	Poulet rôti au jus		Sauté de bœuf sauce poivrade	Raviolis de volaille sauce Italienne
Filet de lieu sauce crème aux herbes	Sauté de porc sauce façon fermière (*)		Echine 1/2 sel au jus (*)	Lasagnes bolognaise
Carottes fraîches	Lentilles mijotées		Haricots verts persillés	Sur lit de salade verte
Ratatouille à la niçoise (boîte)	Potatoes		Jardinière de légumes	
<u>Fourme d'Ambert AOP</u>	Vache qui rit		<u>Pointe de Brie</u>	<u>Mimolette</u>
Petit fromage frais aux fruits	Fromage blanc nature et sucre		Yaourt nature	Fromage blanc aromatisé
Fruit local	Flan vanille		<u>Blondie du chef (Gâteau aux pépites de chocolat)</u>	Fruit de saison
Purée de pommes parfumée à la cannelle	Flan chocolat		<u>Cake à l'ananas</u>	Pêches au sirop

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners



Semaine du 4 au 8 Février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Macédoine + mayonnaise dosette		Salade verte fraîche	Emincé de chou blanc
Champignons frais émincés	Betteraves vinaigrette		<u>Emincé d'endives</u>	Carottes râpées
Emincé de volaille kebab	Chili sin carne		Rôti de porc au jus (*)	Thon à la tomate basilic
Steak haché de veau LBR au jus	Quenelles nature sauce forestière		Bœuf bourguignon	Dés de poisson sauce citron
Purée de brocolis (pommes de terre fraîches)	Riz		Carottes persillées	Fusilli BIO
Salsifis gratinés	Blé		Petits pois mijotés	Semoule BIO
<u>Camembert</u>	<u>Gouda</u>		<u>Bûche mi-chèvre</u>	Petit cotentin
Petit suisse nature et sucre	Yaourt aromatisé		Yaourt nature et sucre	Fromage frais vanille
Flan vanille nappé chocolat	Fruit local		Crêpe nature sucrée et pâte à tartiner	Smoothie des Iles
Flan au chocolat	Purée de pommes parfumée à la vanille		Crêpe nature sucrée et confiture de fraise	Fruit de saison

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners



Semaine du 25 au 28 Février 2019

*** Menu 100% Loiret ***

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles	Salade verte fraîche		Emincé de chou rouge	
Mais et thon	<u>Emincé d'endives</u>		Céleri rémoulade	
Cordon bleu	Pavé de colin sauce citron		Saucisse fumée	
Sauté de bœuf sauce hongroise	Filet de hoki sauce bretonne		Sauté de dinde sauce dijonnaise	
Carottes fraîches	Purée de potiron (pommes de terre fraîches)		Blé	
Haricots verts persillés	Ratatouille à la niçoise (boîte)		Purée de pommes de terre fraîche	
<u>Tomme blanche</u>	<u>Edam</u>		<u>Petit Orléanais foin</u>	
Yaourt aromatisé	Petit suisse nature et sucre		Yaourt aromatisé fromagerie Maurice	
Fruit local	Eclair parfum café		Milquik	
Pêches au sirop	Eclair parfum chocolat		Mix lait mandarine vanille	