

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 4J



Semaine du 25 au 29 Avril 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Salade de pommes de terres locales	Radis locaux et beurre		Concombre local en rondelles	Crêpe au fromage
Entrée 2	Salade mexicaine (haricots rouges, tomates, maïs)	Céleri local en rémoulade		Carottes râpées locales	Crêpe jambon fromage (*)
Plat protidique 1	<u>Sauté de bœuf local sauce façon bourguignon</u>	Saucisses de francfort (*)		Garniture façon vol au vent (quenelles, carottes, petits pois, butternut, Légumes caponata (courgette, oignon, olive, poivron, tomate)	<u>Courmentier de poisson PMD (pdt locale) (plat complet)</u>
Plat protidique 2	Cordon bleu (volaille)	<u>Sauté de dinde locale sauce forestière</u>			Pavé de hoki PMD sauce basilic
Garniture 1	Carottes locales persillées	Lentilles mijotées locales		Riz et fleuron	<u>Purée de courgette (pdt locale)</u>
Garniture 2	Haricots verts persillés	<u>Purée de pommes de terre locales</u>		Pommes vapeur locales	Ratatouille et blé local
Produit laitier 1	Saint Nectaire AOP	Petit cotentin		Tomme blanche	Fromage blanc local et sucre
Produit laitier 2	Yaourt aromatisé	Petit suisse nature et sucre		Petit fromage frais aux fruits	Petit moulé
Dessert 1	Pomme locale	Flan vanille nappé caramel		<u>Cake au chocolat (farine locale)</u>	Fraises locales et sucre
Dessert 2	Poire locale	Lacté chocolat		<u>Cake nature (farine locale)</u>	Banane BIO

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 4J



Semaine du 02 au 06 Mai 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	<u>Salade de lentilles locales</u>	Salade verte locale et maïs		Guacamole et tortilla	Tomates locales
Entrée 2	Salade piémontaise (œuf) (pdt locales)	Radis locaux et beurre		Mais, poivron et emmental	Concombre local en rondelles
Plat protidique 1	<u>Sauté de dinde locale sauce niçoise</u>	<u>Sauté de bœuf local sauce au romarin</u>		Fajitas végétarienne	Dés de poisson PMD sauce au curry
Plat protidique 2	Côte de porc local sauce dijonnaise (*)	Nuggets de poulet		Chili sin carne (haché végétal)	Pavé de colin PMD sauce armoricaine
Garniture 1	Haricots beurre à la tomate	Choux fleurs béchamel		Riz	Coquillettes locales
Garniture 2	Jardinière de légumes	Ratatouille		/	Pommes vapeur locales
Produit laitier 1	Fromage frais Cantafrais	Fromage blanc local et sucre		Yaourt aromatisé	Edam
Produit laitier 2	Petit fromage frais aux fruits	Tomme grise		Petit Trôo ail et fines herbes	Petit suisse nature et sucre
Dessert 1	Poire	Eclair parfum chocolat		Smoothie ananas passion	Orange
Dessert 2	Kiwis	Eclair parfum vanille		Compote allégée pomme banane	Pomme

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 4J



Semaine du 09 au 13 Mai 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Salade verte locale et croûtons	Salade de pommes de terre locales		Macédoine mayonnaise	Radis locaux sauce fromage blanc aux herbes
Entrée 2	Salade verte locale et noix	<u>Salade mexicaine (Haricots rouge BIO locaux, tomates locales et maïs)</u>		Betteraves locales	Tomates locales et mozzarella
Plat protidique 1	Omelette nature	<u>Sauté de bœuf local sauce au thym</u>		Rôti de porc local au jus (*)	Bifteck haché charolais au jus
Plat protidique 2	Couscous de légumes (plat complet)	Cuisse de poulet sauce basquaise		Saucisses de volaille type Francfort	Escalope de dinde locale au jus
Garniture 1	<u>Purée provençale (pdt locales)</u>	Carottes locales		<u>Haricots blancs coco locaux sauce tomate</u>	Epinards branches béchamel
Garniture 2	Légumes couscous et semoule	Haricots verts persillés		Pommes de terre grenaille BIO locales	Brocolis persillés
Produit laitier 1	Fourme d'Ambert AOP	Gouda		Fromage fondu vache qui rit BIO	Yaourt nature et sucre
Produit laitier 2	Yaourt nature et sucre	Yaourt aromatisé		Fromage blanc aromatisé	Cantadou ail et fines herbes
Dessert 1	Lacté saveur vanille	Kiwis BIO		Fraises locales	<u>Cake à la cannelle (farine locale)</u>
Dessert 2	Lacté saveur chocolat	Orange BIO		Banane	<u>Moelleux au chocolat pépites (farine locale)</u>

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 4J



Semaine du 16 au 20 Mai 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Carottes râpées BIO	Crêpe au fromage		Tomates locales et mozzarella	Betteraves locales
Entrée 2	Concombre local en rondelles	Feuilleté au fromage		Salade verte locale et miettes de surimi	Asperges et tomates locales
Plat protidique 1	<u>Sauté de dinde locale sauce au paprika persil</u>	<u>Courmentier de poisson PMD (plat complet)</u>		Rôti de bœuf local au jus	Samoussa de légumes
Plat protidique 2	Emincé de porc local sauce au thym (*)	Nuggets de poisson PMD et citron		Boulettes au mouton sauce charcutière	<u>Tajines de lentilles locales</u>
Garniture 1	Printanière de légumes	<u>Purée de courgettes (pdt locales)</u>		Ratatouille et blé locale	Riz BIO
Garniture 2	Choux de Bruxelles et pommes de terre locales	Légumes façon maillot		Epinards branches béchamel	Lentilles mijotées locales
Produit laitier 1	Tomme blanche	Yaourt aromatisé		Petit cotentin	Fromage blanc local et sucre
Produit laitier 2	Petit suisse nature et sucre	Neuville aux herbes		Yaourt à la pulpe de fruits	Saint Nectaire AOP
Dessert 1	Purée de pommes fraises	Nectarine jaune		<u>Cake nature (farine locale)</u>	Banane
Dessert 2	Compote allégée pommes framboises	Poire		<u>Gâteau poire chocolat (farine locale)</u>	Kiwis

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 4J



Semaine du 23 au 27 Mai 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Radis locaux sauce fromage blanc aux herbes	Concombre local en rondelles			
Entrée 2	Tomates locales	Salade verte locale et maïs			
Plat protidique 1	Pavé de merlu PMD sauce au concombre et curcuma	<u>Sauté de porc local sauce dijonnaise (*)</u>			
Plat protidique 2	Dés de poisson PMD sauce armoricaine	Escalope de dinde locale sauce aigre douce			
Garniture 1	Frites locales et dosettes de ketchup et mayonnaise	Haricots verts persillés			
Garniture 2	Semoule	Courgettes locales persillées			
Produit laitier 1	Pointe de brie	Petit fromage frais aux fruits			
Produit laitier 2	Fromage blanc local et sucre	Fraidou			
Dessert 1	Flan vanille nappé caramel	Gaufre nappée chocolat			
Dessert 2	Lacté saveur chocolat	Gaufre poudrée			

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 4J



Semaine du 30 Mai au 03 Juin 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	<u>Salade de lentilles locales</u>	Tomates locales		Concombre locaux en rondelles à la crème	Pâté de mousse de canard et cornichon
Entrée 2	<u>Salade de pois chiches locaux</u>	Salade verte locale et dés de mimolettes		Radis locaux et beurre	Pâté breton et cornichon (*)
Plat protidique 1	<u>Sauté de bœuf local sauce marengo</u>	Cordon bleu (volaille)		Chili sin carne	<u>Célerimontier de poisson PMD (plat complet)</u>
Plat protidique 2	Côte de porc local sauce moutarde à l'ancienne (*)	Paupiette de veau sauce poivronnade		Burritos végétarien (chili sin carne + tortilla de blé)	Pavé de hoki PMD sauce citron
Garniture 1	Gratin de courgettes locales	Torsades locales		Riz	<u>Purée de céleri (pdt locales)</u>
Garniture 2	Brocolis persillés	Coquillettes locales		/	Epinards branches béchamel et pdt locales
Produit laitier 1	Fromage blanc local et sucre	Coulommiers		Cantal AOP	Petit fromage frais aux fruits
Produit laitier 2	Gorgonzola AOP	Yaourt aromatisé		Yaourt nature et sucre	Petit Trôo ail et fines herbes
Dessert 1	Nectarine jaune	Mousse au chocolat au lait		Compoté allégée pommes et cassis	Fraises locales
Dessert 2	Pêche	Mousse au citron		Purée de pommes	Abricot

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 4J



Semaine du 06 au 10 Juin 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1		Salade de maïs et dés de mimolettes		Betteraves locales	Melon local
Entrée 2		<u>Salade mexicaine</u> (Haricots rouge BIO locaux, et maïs)		Asperges et tomates locales	Courgettes râpées locales et ciboulette
Produit protidique		Nuggets de fromage		Echine 1/2 sel de porc local au jus (*)	Poisson pané PMD et quartier de citron
Produit protidique		Samoussas de légumes		Boulettes de bœuf vbf sauce aux olives	Pavé de colin PMD sauce fines herbes
Garniture 1		Tomates locales provençale		Lentilles mijotées locales	Ratatouille à la niçoise et pommes de terre locales
Garniture 2		<u>Purée de courgettes</u> (pdt locales)		Riz BIO	Légumes couscous et semoule
Produit laitier		Camembert		Cantafras	Yaourt nature et sucre
Produit laitier		Fromage blanc local et sucre		Fromage blanc aromatisé	Neuille cendré
Dessert 1		Abricots		Pêche	<u>Moelleux chocolat pépites</u> (farine locale)
Dessert 2		Nectarine jaune		Banane	<u>Gâteau tutti frutti</u> (farine locale)

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 4J



Semaine du 13 au 17 Juin 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Tomates locales et mozzarella	Macédoine mayonnaise		<u>Salade de pâtes locales</u>	Concombre locaux en rondelles
Entrée 2	Carottes râpées BIO	Betteraves locales		<u>Taboulé de petit épeautre BIO local</u>	Melon local
Produit protéique 1	<u>Sauté de dinde locale sauce estragon</u>	Poulet rôti au jus		Rôti de veau BIO au jus	Quenelles nature sauce provençale
Produit protéique 2	Emincé de porc local sauce dijonnaise (*)	Saucisses de Francfort (*)		Cordon bleu local	<u>Dahl de lentilles locales</u>
Garniture 1	Gratin de courgettes locales	<u>Purée de patate douce locales</u>		Haricots verts persillés	Riz BIO
Garniture 2	Brocolis persillés	Pommes vapeur locales		Epinards branches béchamel	/
Produit laitier 1	Tomme blanche	Fromage blanc local et sucre		Gouda	Petit cotentin
Produit laitier 2	Petit fromage frais aux fruits	Neuville aux herbes		Yaourt nature et sucre	Yaourt à la pulpe de fruits
Dessert 1	Beignet aux pommes	Nectarine jaune		Banane	Ile flottante sauce caramel
Dessert 2	Beignet au chocolat	Pêche		Abricot	Crème dessert chocolat

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 4J



Semaine du 20 au 24 Juin 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Piémontaise (œuf) (pdt locales)	Radis locaux sauce fromage blanc aux herbes		Betteraves locales	Courgettes râpées locales et ciboulettes
Entrée 2	Mais et thon	Tomates locales		Fond d'artichaut et tomates locales	Salade verte locale et noix
Produit protidique 1	Dés de poisson PMD sauce Bretonne	Boulettes au mouton sauce façon orientale		Cheeseburger	Emincé de dinde locale sauce au curry
Produit protidique 2	Beignet de calamar et quarter de citron	Côte de porc local sauce façon fermière (*)		Rôti de dinde et mayonnaise dosette	<u>Sauté de bœuf local</u> <u>sauce paprika persil</u>
Garniture 1	Carottes persillées	<u>Haricots blancs coco</u> <u>locaux sauce</u> <u>tomate</u>		Frites locales et dosettes de ketchup et mayonnaise	Penne
Garniture 2	Légumes façon maillot (petit pois, carottes, haricots verts, oignons)	Blé local		<u>Purée de pommes de</u> <u>terre locales</u>	Riz
Produit laitier 1	Edam	Fourme d'Ambert AOP		Tartare	Yaourt nature et sucre
Produit laitier 2	Yaourt aromatisé	Fromage blanc local et sucre		Petit fromage frais aux fruits	Pont l'Evêque AOP
Dessert 1	Abricots	Lacté saveur vanille		Cerises locales	<u>Clafoutis pêches</u> <u>(farine locale)</u>
Dessert 2	Nectarine	Lacté saveur chocolat		Banane	<u>Gâteau poire</u> <u>chocolat (farine</u> <u>locale)</u>

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 4J



Semaine du 27 Juin au 01 Juillet 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	<u>Salade de lentilles locales</u>	Salade verte locale et croutons		Concombre locaux en rondelles	Pâté de campagne et cornichon (*)
Entrée 2	Salade de haricots blancs au cerfeuil	Radis locaux et beurre		Courslaw (courgette râpées locales, carottes mayonnaise et oignon frits)	Galantine de volaille et cornichon
1 ^{er} plat protidique	Nuggets de blé	<u>Sauté de bœuf local sauce marengo</u>		Emincé de volaille kebab	Poisson pané PMD et quartier de citron
2 ^{ème} plat protidique	Omelette nature	Merguez au jus		Hot dog (*)	Pavé de colin PMD sauce Dieppoise
Garniture 1	Epinards branches béchamel	Semoule		Frites locales et dosettes de ketchup et mayonnaise	Aubergines locales et riz sauce tomate
Garniture 2	Gratin de trio de légumes	<u>Purée de pommes de terre locales</u>		/	Printanière de légumes
Produit laitier 1	Fromage blanc local et sucre	Cantafras		Petit Trôo ail et fines herbes	Fromage fondu vache qui rit BIO
Produit laitier 2	Edam	Yaourt à la pulpe de fruits		Yaourt nature et sucre	Yaourt aromatisé
Dessert 1	Pastèque BIO locale	Mousse au chocolat au lait		Purée de pommes BIO locale	Cerises locales
Dessert 2	Pêche	Mousse au café		Purée de pommes poires BIO locale	Abricots

Département du Loiret

Menus Collèges

UR 4J



Semaine du 04 au 08 Juillet 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Melon local	Piémontaise (œuf) (pdt locales)		Tomates locales	
Entrée 2	Radis locaux et beurre	<u>Salade de pâtes locales</u>		Salade verte locale et croûtons	
Produit protidique 1	<u>Sauté de bœuf local sauce olive</u>	Wrap au thon (thon, tomates, mayonnaise, salade verte)		Rôti de porc local au jus (*)	
Produit protidique 2	Poulet rôti au jus	Wrap au surimi (surimi sauce cocktail, salade, carottes)		Emincé de dinde locale sauce caramel	
Garniture 1	Haricots beurre à la tomate	/		Coquillettes locales	
Garniture 2	Gratin de courgettes locales	/		Torsades locales	
Produit laitier 1	Yaourt nature et sucre	Emmental râpée		Camembert	
Produit laitier 2	Petit Trôo	Petit suisse nature et sucre		Fromage blanc aromatisé	
Dessert 1	Eclair parfum chocolat	Abricots		Lacté saveur chocolat	
Dessert 2	Choux à la crème parfum vanille	Banane		Flan vanille nappé caramel	