

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners



Semaine du 05 au 09 Novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves	Salade verte ou <u>endives</u>		Emincé de chou rouge	Taboulé au petit épeautre BIO
Cœurs de palmier et maïs	aux croûtons vinaigrette à l'échalote		Céleri rémoulade	Salade de blé aux petits légumes
Bifteck haché charolais au jus	Lasagnes de saumon		Rôti de dinde au jus	Poisson pané et citron
Chipolatas (*)	Brandade de poisson		Bœuf mode	Filet de hoki sauce citron
Printanière de légumes	/		Haricots beurre à la tomate	Carottes fraîches
Ratatouille et pommes de terre	(purée de pommes de terre fraîche et locale)		Purée de potiron	Choux fleurs béchamel
Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes		<u>Coulommiers</u>	<u>Saint Nectaire AOP</u>
Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre		Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais sucré
Fruit de saison	Crème dessert vanille fromagerie Maurice		<u>Cake au chocolat et noix</u>	Fruit local
Pêches au sirop	Crème dessert chocolat fromagerie Maurice		<u>Gâteau au fromage blanc</u>	Purée de pommes

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners



Semaine du 12 au 16 Novembre

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

*** Menu Montagnard ***

Salade de pousses de soja et carottes	Radis beurre		Fond d'artichaut	Carottes râpées
Macédoine de légumes mayonnaise	Salade verte		Haricots verts en salade	Chou blanc aux raisins secs
Boulettes de mouton sauce tomate	Goulash de bœuf		Tartiflette de dinde	Pavé de colin sauce crème
Sauté de porc sauce charcutière (*)	Nuggets de volaille		Raclette (Jambon, saucisson à l'ail, saucisson sec) (*)	Marmite de poisson sauce Dieppoise
Riz aux épices douces	Petits pois mijotés		Salade verte	Semoule
Boulgour	Epinards branches béchamel			Pennes
<u>Emmental</u>	<u>Saint Paulin</u>		Fromage blanc nature et sucre	Petit cotentin
Fromage blanc nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits		Petit fromage frais sucré	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Eclair parfum chocolat		Fruit local	Mix lait cacao
au choix	Eclair parfum café		Ananas au sirop	Mix lait mandarine vanille

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners



Semaine du 19 au 23 Novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Pomelos et sucre</u>	Salade verte et maïs		Céleri rémoulade	Crêpe au fromage
Champignons frais émincés vinaigrette	Salade verte et œuf dur		Emincé de chou rouge	Crêpe jambon jambon
Chipolatas locales (*)	Cordon bleu (volaille)		Sauté de dinde sauce dijonnaise	Parmentier de poisson à la purée de courges butternut BIO
Saucisses de volaille façon chipolatas	Côte de porc a jus (*)		Quenelles nature sauce forestière	Filet de lieu sauce crème ciboulette
Purée de pommes de terre fraîche locale	Fusilli BIO		Jardinière de légumes	/
Pommes noisettes	Riz BIO		Fondue de poireaux	Haricots verts BIO persillés
<u>Camembert</u>	Cantafrais		<u>Gouda</u>	<u>Fourme d'Ambert AOP</u>
Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé		Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits
Mousse au chocolat au lait	Fruit local		Gaufre au sucre	Fruit de saison
Mousse au citron	Purée de pommes locales		Gaufre nappée chocolat	Cocktail de fruits au sirop

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners



Semaine du 26 au 30 Novembre

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

* **Menu végétarien** ***

*** **Menu 100% local** ***

Salade de mâche et betteraves <u>Emincé d'endives</u>	Salade mexcaine (haricots rouges et maïs) Salade de pois chiches		Cœurs de palmier et maïs Betteraves vinaigrette	Carottes râpées BIO Salade verte BIO
Boulettes de soja sauce tomate Chili sin carne (soja)	Paupiette de veau au jus Sauté de porc sauce façon cervoise (*)		Echine 1/2 sel froide + jus (*) Escalope de dinde au jus	Pavé de merlu sauce citron Filet de poisson meunière et citron
Tortis Riz	Epinards branches BIO béchamel Petits pois mijotés BIO		Blé Lentilles mijotées	Ratatouille à la niçoise Brocolis persillés
<u>Saint Nectaire AOP</u> Yaourt à la pulpe de fruits	Vache qui rit Fromage blanc nature et sucre		<u>Chécy poivre</u> Yaourt aromatisé fromagerie Maurice	<u>Tomme blanche</u> Fromage blanc nature et sucre
Flan au chocolat Flan vanille	Fruit de saison Pêches au sirop		Fruit local Purée de pommes parfumée à la cannelle	Donut's Beignet au chocolat

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners



Semaine du 03 au 07 Décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots beurre	Salade verte aux croûtons		Salade de tortis au thon et pesto rouge	Céleri rémoulade
Macédoine mayonnaise	<u>Endives et croûtons</u>		Salade de lentilles	Champignons frais émincés sauce crème
Cordon bleu (volaille)	Pavé de colin sauce citron		Rôti de porc au jus (*)	Raviolis de volaille sauce Italienne
Chipolatas (*)	Dés de poisson sauce tomate		Bœuf bourguignon	Bifteck haché charolais sauce poivre
Coquillettes	Blé		Carottes fraîches	Salade verte
Boulgour	Riz		Haricots verts persillés	Haricots coco sauce tomate
<u>Mimolette</u>	<u>Edam</u>		<u>Coulommiers</u>	Petit moulé ail et fines herbes
Fromage blanc nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits		Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé
Fruit local	<u>Tarte aux pommes</u>		Fruit local	Liégeois au chocolat
Compote allégée pommes bananes	<u>Tarte au flan</u>		Smoothie pommes- fraises	Liégeois au café

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners



Semaine du 10 au 14 Décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	<u>Pomelos et sucre</u>		Taboulé	Emincé de chou rouge
Haricots verts vinaigrette	Salade verte		Salade de blé aux petits légumes	Carottes râpées
Poulet rôti	Sauté de porc sauce façon bordelaise (*)		Boulettes de mouton sauce tomate	Poisson pané et quartier de citron
Sauté de bœuf sauce olives	Quenelles nature sauce nantua		Escalope de dinde au jus	Filet de hoki sauce citron
Purée de pommes de terre fraîches locale	Ratatouille à la niçoise et riz		Petits pois mijotés	Choux fleurs en béchamel
Riz	Printanière de légumes		Haricots beurre à la tomate	Epinards branches béchamel
<u>Cantal AOP</u>	<u>Pointe de Brie</u>		Vache qui rit	<u>Edam</u>
Petit suisse nature et sucre	Yaourt aromatisé		Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre
Fruit de saison	Crème dessert chocolat fromagerie Maurice		Fruit local	<u>Gâteau aux pommes</u>
Ananas au sirop	Crème dessert vanille fromagerie Maurice		Purée de pommes parfumée à la vanille	<u>Cake au chocolat</u>

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners



Semaine du 17 au 21 Décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			*** Repas de Noël ***	
<u>Emincé d'endives</u>	Salade de pois chiches		<u>Gâteau de saumon aux herbes sauce fromage blanc citronnée</u>	Betteraves BIO
Salade verte	Salade de maïs		Rillettes de canard et pain navette	Macédoine BIO mayonnaise
Chipolatas (*)	Blanquette de dinde		Pintade sauce forestière	Potimenter de poisson
Saucisses de volaille	Nuggets de volaille		Rôti de veau LBR sauce des hortillons	Pavé de merlu sauce niçoise
Boulgour	Haricots verts BIO		Pommes roosty	/
Lentilles mijotées	Poêlée de légumes BIO		Gratin Dauphinois	Brocolis persillés
<u>Fourme d'Ambert AOP</u>	<u>Tomme grise</u>		<u>Emmental</u>	<u>Camembert</u>
Fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre		Fromage frais sur coulis de fruits	Yaourt nature et sucre
Fruit local	Fruit local		Sapin de Noël	Fruit de saison
Purée de pommes	Cocktail de fruits au sirop		Profiteroles	au choix
			Clémentine et chocolat	