



## Semaine du 4 au 8 septembre 2023

Choix d'un plat végétarien obligatoire

Choix d'un plat végétarien obligatoire

Vendredi 100% végétarien

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres	
Crêpe à l'emmental		Courgette rapé vinaigrette		Jambon blanc				Salade palmito (salade verte, tomate, cœur de palmier)	
Crêpe aux champignons		Tomates vinaigrette		Saucisson ail et cornichon				Champignon à la grecque	
Pizza		Tomate mais vinaigrette		Accras de morue				Cœur d'artichaud vinaigrette	
Taboulé		Concombre vinaigrette		Paté de campagne et cornichons				Carotte à la marocaine	
Salade de pomme de terre ciboulette		Concombre à l'estragon		Sardines au citron				Houmous de brocoli	
Coquillettes au pesto		Carottes rapées vinaigrette citron		Œuf dur mayonnaise				Courgette et tomate sauce moutarde	
Plats protidiques		Plats protidiques		Plats protidiques		Plats protidiques		Plats protidiques	
Boulette au mouton sauce orientale		Emincé porc Francilain Sauce hongroise		Steak haché de bœuf sauce barbecue		Cuisse de poulet rôti sauce barbecue		Vendredi 100% végétarien	
Boulette au mouton sauce catalane		Emincé de porc Francilain Sauce olive		Boulettes de bœuf sauce catalane		Cuisse de poulet rôti au jus			
Boulette au mouton sauce poivre		Emincé de porc Francilain sauce paprika persil		Steak haché de bœuf sauce ketchup		Ecalope de dinde sauce curry			
Portion de filet de merlu sauce vierge		Portion de filet de hoki sauce agrumes		Filet de limande sauce beurre rouge		Croustillant de poisson			
Portion de filet de merlu sauce hollandaise		Portion de filet de hoki sauce ciboulette		Filet de limande sauce coco citron vert		Filet meunière & citron			
Portion de filet de merlu sauce créole		Portion de filet de hoki sauce cumin		Portion de limande sauce curry		Poisson pané aux céréales & citron		Tagliatelle aubergine, olives vertes tomate feta (plat complet)	
Légumes caponata (courgette, tomate, olives, poivrons)		Croque courgette chèvre pesto rouge*		Boulettes lentilles et sarrazin		Nuggets de blé et sauce tomate		Choussotto au graines (plat complet)	
Tarte ricotta épinard		Galette ratatouille œuf mozzarella*		Finger aux céréales sauce fromage blanc citroné		Nuggets crisper d'or à l'emmental		Pâtes au légumes de soleil (plat complet)	
Tarte courgette cheddar		Flammekueche courgette fromage de brebis*		Mozzarella stick		Pané moelleux gouda		Tortilla campesina BIO (plat complet)	
Garnitures		Garnitures		Garnitures		Garnitures		Garnitures	
Chou fleur rôti		Haricots verts BIO		Brocoli		Haricots verts		Vendredi 100% végétarien	
Brocolis		Trio de légumes BIO (carotte, brocoli, chou fleur)		Courgette curry		Crumble courgette parmesan			
Epinard béchamel		Petits pois BIO		Fondue de poireaux		Ratatouille			
Haricots beurre		Carottes BIO		Poêlé légumes à l'italienne		Carottes l'ail			
Semoule		Riz BIO		Coquillettes		Coquillettes			
Boullgour épicié		Purée de pomme de terre BIO		Boullgour sauce tomate		Gratin dauphinois			
Penne		Boullgour BIO		Quinoa		Pomme de terre paillasson			
Blé		Penne rigate BIO		Farfalles		Pomme de terre boulangère			
Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers	
Fromage frais ail et fines herbes		Camembert*				Pointe de brie*		Yaourt aromatisé BIO de la bergerie nationale de Rambouillet	
Fromage fondu vache qui rit		Mimolette*				Montcadie croute noire*			
Fromage frais Fraidou		Bûche de lait melangé*		Yaourt aromatisé BIO de la bergerie nationale de Rambouillet		Emmental*			
Fromage frais petit moulé aux noix		Cantal AOP*				Saint Paulin*			
Fromage frais petit cotentin		Fourme d'Ambert AOP*				Tomme blanche*			
Yaourt nature BIO et sucre de la bergerie nationale de Rambouillet		Yaourt aromatisé BIO de la bergerie National de Rambouillet				Yaourt nature BIO et sucre de la bergerie nationale de Rambouillet			
Desserts		Desserts		Desserts		Desserts		Desserts	
Pomme		Compote compote abricot		Donuts		Mousse au citron (lait local 78)		Pêche	
Poire		Compote pomme fraise		Beignet pomme		Liégeois chocolat		Banane	
Banane		Compote pomme banane		Beignet framboise		Crème dessert vanille		Raisin	
Smoothie fraise pastèque		Pêche aux sirops		Tarte au flan		Milkshake fraise (lait local 78)		Kiwi	
Raisin		Cocktail de fruit		Tarte au citron		Ile flottante caramel		Pomme	
Corbeille de fruit		Compote poire et riz soufflé		Pasteis de nata		Milkshake café (lait local)		Corbeille de fruit	

Menu "Plaisir et Eco-Citoyen"

Salade verte BIO locale 78 et vinaigrette (huile de colza locale 78)



# Nouvelle recette : Gâteau haricots blancs myrtilles

**C'midy**  
Au service  
des collégiens  
des Yvelines

Semaine du 11 au 15 septembre 2023

Choix d'un plat végétarien obligatoire

Lundi		Mardi	Mercredi	Nouvelle recette		Vendredi	
Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres	
Tomate fromage de brebis vinaigrette		Jambon blanc		Crêpe à l'emmental		Macédoine mayonnaise	
Tomate vinaigrette basilic		Saucisson ail et cornichon		Crêpe aux champignons		Carottes à la grecque	
Carottes rapées à l'orange		Accras de morue		Pizza		Betteraves vinaigrette	
Coleslaw		Paté de campagne et cornichons		Salade de riz		Cœur d'artichaut vinaigrette	
Courgettes rapées vinaigrette tomate		Sardines au citron		Salade de pâtes		Salade palmito (salade cœur de palmier tomate)	
Dips de carottes sauce curry		Œuf dur mayonnaise		Taboulé		Soupe froide courgette fromage ail et fines herbes	
Plats protidiques		Plats protidiques		Plats protidiques		Plats protidiques	
Sauté de porc francilain sauce tomate basilic		Boulettes de bœuf sauce catalane		Jambon blanc		Sauté de dinde au romarin	
Sauté de porc francilain au caramel		Bœuf rôti au jus		Jambon de dinde		Emincé de dinde au curry	
Carry de porc francilain à l'indienne		Steak haché de bœuf sauce barbecue		Saucisse de strasbourg		Emincé de dinde sauce arrabiata	
Portion de filet de colin sauce aux 3 herbes		Portion de filet de merlu crumble parmesan moutarde sauce safran		Aiguillette de cabillaud pané		Portion de filet de Hoki sauce légumes provençaux	
Portion de filet de colin sauce mexicaine		Portion de filet de merlu sauce vierge		Colin d'alaska pané croustillant		Portion de filet de Hoki Sauce agrumes	
Portion de filet de colin sauce tomate		Portion de filet de merlu sauce verte		Filet de colin meunière et citron		Portion de filet de Hoki sauce citron	
Quiche potiron marron oignon		Boulette lentilles sarrasin sauce tomate		Omelette BIO au fromage		Pané graine emmental épinard	
Quiche aux légumes ratatouille*		Galette boulgour pois chiche emmental à l'oriental		Omelette BIO aux champignons		Galette a la mexicaine	
Quiche poivron feta		Samoussa aux légumes sauce fromage blanc fines herbes		Omelette BIO nature		Curry de pois chiche aux épinards	
Garnitures		Garnitures		Garnitures		Garnitures	
Duo de courgettes		Légumes tajines		Haricots beurre		Brocoli	
Haricots verts		Légumes couscous		Duo de courgettes		Carottes à l'ail	
Aubergine gratiné		Poêlé de légumes italienne		Ratatouille		Haricots beurre	
Ratatouille		Poêlé espana (haricot plat, courgette, poivron)		Julienne de légumes		Tomate à la provençale	
Blé sauce tomate		Mélange 5 céréales		Semoule sauce tomate		Frites	
Penne rigate		Semoule		Mélange 5 céréales		Pomme de terre smile	
Riz safrané		Lentilles		Pomme de terre paillason		Pomme de terre noisette	
Boulgour épicé		Pommes de terre vapeur		Boulgour épicé		Pomme de terre wedge	
Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers	
Munster AOP*		Yaourt nature lit de fraise ferme de Grignon		Fromage fondu vache qui rit		Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon	
Cantal AOP*				Fromage fondu Kiri		Yaourt nature lit d'abricot ferme de Grignon	
Brie BIO*				Fromage frais Fraidou		Yaourt nature lit de fraise ferme de Grignon	
Camembert BIO*				Fromage frais ail et fines herbes		Yaourt nature lit de fraise ferme de Grignon	
Gouda BIO*				Fromage frais aux noix		Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon	
Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon				Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon		Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon	
Desserts		Desserts		Desserts		Desserts	
Mousse au chocolat (lait local)		Raisin		Compote pomme abricot allégée en sucre		Gâteau haricots blancs myrtilles	
Crème caramel (lait local 78)		Banane		Compote pomme banane allégée en sucre		Crumble poire chocolat (farine bio locale)	
Flan vanille nappé caramel		Pêche		Compote pomme allégée en sucre		Gteau basque	
Crème dessert caramel		Prune		Compote pomme vanille allégée en sucre		Cake à l'ananas*	
Liégeois café		Pomme		Compote pomme framboise allégée en sucre		(farine bio locale et lait local)	
Milk shake banane (lait local)		Corbeille de fruit		Compote tutti frutti allégée en sucre		Cheesecake	
						Cake au daim*	
						(lait local et farine bio locale)	
						Kiwi	





# Nouvelle recette : Penne tomates lentilles corail haché végétal emmental

**C'midy**

Au service  
des collégiens  
des Yvelines

Semaine du 18 au 22 septembre 2023

Menu du chef !		Choix d'un plat végétarien obligatoire			Nouvelle recette	Vendredi 100% végétarien
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	
<p><b>PRODUIT YVELINOIS à l'honneur : Courgette</b></p>  <p><b>Cuidité</b></p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Tomate basilic</p> <p>Courgettes rapées vinaigrette tomate</p> <p>Coleslaw</p> <p>Concombre sauce bulgare</p> <p>Carottes rapées</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Carottes à la grecque</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cœur d'artichaut vinaigrette</p> <p>Salade palmito (salade cœur de palmier tomate)</p> <p>Soupe froide courgette fromage ail et fines herbes</p>	<p>Menu "Plaisir et Eco-Citoyen"</p> <p>Salade verte <b>BIO locale 78</b> et vinaigrette (huile de colza locale 78)</p>	<p>Pizza aux 3 fromages</p> <p>Feuilleté chèvre miel</p> <p>Cake épinard pesto sauce tomate (<b>Farine BIO locale 78</b>)</p> <p>Cake tomate olive basilic (<b>Farine BIO locale 78</b>)</p> <p>Cake pois chiche cumin sauce fromage blanc (<b>Farine BIO locale 78</b>)</p> <p>Crêpe à l'emmental</p>		
Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques	
<p><b>Bœuf rôti</b></p>	<p>Saucisse merguez</p> <p>Saucisse chipolata</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p><b>Filet de limande</b> sauce beurre rouge</p> <p><b>Filet de limande</b> sauce coco citron vert</p> <p><b>Filet de limande</b> sauce poivron</p> <p>Galette mexicaine</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Pané aux petits légumes</p>	<p>Boulettes au mouton sauce à l'orientale</p> <p>Boulettes au mouton sauce chasseur</p> <p>Boulettes au mouton sauce provençale</p> <p><b>Portion de filet de merlu</b> Crumble chorizo</p> <p><b>Portion de filet de merlu</b> sauce beurre blanc</p> <p><b>Portion de filet de merlu</b> sauce estragon</p> <p>Finger céréales et sauce fromage blanc</p> <p>Pané graines emmental épinard</p> <p>Galette de soja sauce tomate</p>	<p>Macaroni <b>dinde</b> tomate mozzarella (plat complet)</p> <p>Risotto <b>dinde</b> champignon (plat complet)</p> <p>Quiche lorraine*</p> <p>Penne thon à la tomate façon bolognaise (plat complet)</p> <p>Lasagne saumon brocoli (plat complet)</p> <p>Quiche saumon épinard (plat complet)</p> <p>Croque légumes pesto mozzarella* (plat complet)</p> <p><b>Penne tomates lentilles corails haché végétal emmental (plat complet)</b></p> <p>Penne au pesto courgette et fromage de brebis</p>	<p><b>Vendredi 100% végétarien</b></p> <p>Pané du fromager</p> <p>Pané moelleux gouda</p> <p>Nuggets crisper d'or à l'emmental</p> <p><b>Omelette BIO*</b> ricotta ciboulette</p> <p><b>Omelette BIO*</b> à l'emmental</p> <p><b>Omelette BIO*</b> aux champignons</p>		
Garnitures	Garnitures	Garnitures	Garnitures	Garnitures	Garnitures	
<p><b>Courgette Yvelinoise</b></p>	<p>Duo de carotte</p> <p>Augergine gratiné</p> <p>Haricots plats</p> <p>Poêlé de légumes italienne</p> <p><b>Penne Yvelinoise Ferme BLIN</b></p>	<p>Légumes tajine</p> <p>Brocoli</p> <p>Epinard béchamel</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Blé</p> <p>Farfalles</p> <p>Semoule</p> <p>Lentilles</p>		<p>Ratatouille</p> <p>Haricots verts</p> <p>Duo de courgettes</p> <p>Epinard béchamel</p> <p>Boullgour sauce tomate</p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p>Semoule sauce tomate</p> <p>Blé sauce tomate</p>		
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	
<p><b>Laitage</b></p>	<p>Yaourt nature de la ferme de Viltain et sucre</p> <p>Fromage blanc de la ferme de Viltain et sucre</p>	<p>Fromage frais 1/2 sel</p> <p>Leerdamer*</p> <p>Saint paulin*</p> <p>Tomme blanche*</p> <p>Montcadi croute noire*</p> <p>Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain</p>	<p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fromage frais Fromy</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>Fromage frais Cantadou</p> <p>Fromage frais aux noix</p> <p>Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain</p>	<p><b>Ossau Iraty*</b></p> <p><b>Bleu d'Auvergne*</b></p> <p><b>Camembert* BIO</b></p> <p><b>Emmental* BIO</b></p> <p><b>Gouda* BIO</b></p> <p>Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain</p>		
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	
<p><b>Fruit cru</b></p>	<p>Compote de pomme framboise</p> <p>Compote pomme et amandes effilés</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Cocktail de fruit</p> <p>Pomme au four*</p> <p>Compote pomme vanille</p>	<p>Gaufre nappé chocolat</p> <p>Gaufre au sucre</p> <p>Chou vanille</p> <p>Gâteau basque</p> <p>Tarte au flan</p> <p>Tarte crumble</p>	<p>Riz au lait* (lait local 78)</p> <p>Crème poire spéculoos*</p> <p>Lassi mangue*</p> <p>Mousse au café* (lait local 78)</p> <p>Panna cotta fruits rouges* (lait local)</p> <p>Mousse au chocolat (lait local)</p>	<p>Pêche</p> <p>Banane</p> <p>Pastèque</p> <p>Kiwi</p> <p>Pomme</p> <p>Corbeille de fruit</p>		



## Semaine du 25 au 29 septembre 2023

Choix d'un plat végétarien obligatoire

Choix d'un plat végétarien obligatoire

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi			
Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres			
Duo de courgette aux oignons		Filet de maquereau		Tomate vinaigrette				Tomate vinaigrette			
Terrine de tomate au fromage blanc		Œuf dur mayonnaise		Concombre aneth				Concombre à la menthe			
Carottes à la marocaine		Rillettes de porc & cornichon		Carotte et courgette rapées				Carottes rapées sauce citron			
Salade de petit pois		Rosette et cornichons		Carottes rapées vinaigrette				Courgette rapé			
Champignons à la grecque		Accras de morue & salade		Chou blanc BIO vinaigrette				Tartare de légumes tomate concombre			
Macédoine		Pâté de campagne & cornichon		Chou rouge vinaigrette				Salade verte BIO locale 78 et vinaigrette (huile de colza locale 78)		Coleslaw	
Plats protidiqes		Plats protidiqes		Plats protidiqes		Plats protidiqes		Plats protidiqes			
Emince de porc Francilin Sauce Olive		Cuisse de poulet rôti aux herbes		Rôti de bœuf à la tomate				Steak de veau Sauce tomate			
Emince de porc Francilin sauce paprika persil		Cuisse de poulet à la mexicaine		Rôti de bœuf sauce estragon		Pizza royale (plat complet)		Escalope de veau Sauce poivre			
Emince de porc Francilin Sauce hongroise		Sauté de dinde sauce romarin		Rôti de bœuf sauce oignon				Escalope de veau Sauce vallée d'auge			
Portion de filet de merlu crumble parmesan moutarde		Portion de filet de colin sauce thym		Filet de limande Sauce coco citron vert				Portion de filet de hoki sauce aioli			
Portion de filet de merlu sauce basilic		Portion de filet de colin sauce aurore		Filet de limande Sauce curry		Pizza au thon (plat complet)		Portion de filet de hoki sauce citron			
Portion de filet de merlu sauce niçoise		Portion de filet de colin sauce toscane		Filet de limande Sauce poivrons				Portion de filet de hoki sauce paprika			
Galette mexicaine boulgour haricot rouge poirvon		Curry de pois chiche aux épinards*		Tarte ricotta épinard*				Omelette BIO au fromage			
Pané graines emmental épinard		Galette aux petits légumes		Tarte courgette cheddar*		Pizza aux 3 fromages (emmental, bleu, chèvre) (plat complet)		Omelette IO aux champignons			
Nuggets de blé		Quiche potiron marron oignons		Quiche poivron fromage de brebie				Omelette BIO nature			
Garnitures		Garnitures		Garnitures		Garnitures		Garnitures			
Carottes au cumin		Julienne de légumes		Duo de carottes				Legumes du sud crumble			
Haricot beurre		Haricots vert		Tomates à la provençale				Duo de carottes			
Brocolis		Jardinière de légumes		Aubergines				Haricots plats			
Chou fleur rôti		Petits pois		Julienne de légumes				Courgette au curry			
Riz		Pomme de terre smile		Penne				Blé sauce tomate			
Purée de pomme de terre		Pomme de terre noisette		Riz				Mélange 5 céréales			
Boulgour épicé		Pomme de terre quartiera vec peau		Pomme de terre vapeur				Farfalles			
Torsades		Frites		Semoule				Semoule			
Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers			
Coulommiers*		Camembert*		Emmental*							
Bûchette de lait mélangé		Brie*		Coulommiers*				Yaourt nature BIO et sucre de la bergerie nationale de Rambouillet			
Edam		Saint Nectaire AOP*		Tomme blanche*		Yaourt aromatisé BIO de la bergerie Nationale de Rambouillet					
Gouda		Livarot AOP*		Saint paulin*				Yaourt aromatisé BIO de la bergerie Nationale de Rambouillet			
Rouy		Emmental*		Mimolette*							
Yaourt nature BIO et sucre de la bergerie nationale de Rambouillet		Yaourt aromatisé BIO de la bergerie Nationale de Rambouillet		Yaourt nature BIO et sucre de la bergerie nationale de Rambouillet							
Desserts		Desserts		Desserts		Desserts		Desserts			
Pomme		Abricot au sirop		Liégeois café		Gâteau au fromage blanc* (farine BIO locale & lait local)		Pomme			
Poire		Pêche melba		Flan gélatiné chocolat		cake poire noisette sarrasin		Poire			
Ananas		Compote poire		Flan nappé caramel		Cookie chocolat noir M&M's* (farine BIO locale)		Prune			
Kiwi		Compote pomme et brisures de spéculoos		Milkshake framboise (lait local)		Muffins pépites de chocolat		Kiwi			
Raisin		Pomme au four à la cannelle*		Entremet mousse stracciatella* (lait local)		Tarte tropézienne		Nectarine			
Corbeille de fruit		Cocktail de fruits tropicaux		Crème poire spéculoos		Tarte crumble fruits rouges		Corbeille de fruit			



# Nouvelle recette : Brocolis au curry

**C'midy**  
Au service  
des collégiens  
des Yvelines

Semaine du 2 au 6 octobre 2023

Choix d'un plat végétarien obligatoire

Choix d'un plat végétarien obligatoire

Vendredi 100% végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvres</b>	<b>Hors d'œuvres</b>	<b>Hors d'œuvres</b>	<b>Hors d'œuvres</b>	<b>Hors d'œuvres</b>
Tomate vinaigrette	Soupe froide courgette ail et fines herbes	Jambon blanc		Lentilles vinaigrette
Tomates fromage de brebis	Piperade	Saucisson ail et cornichon		Salade pomme de terre ciboulette
Courgette rapées	Maïs vinaigrette	Accras de morue		Taboulé
Champignon vinaigrette ciboulette	Salade de <i>petit pois</i>	Paté de campagne et cornichons		Houmous
Carottes rapée à l'orange	Haricots verts echalote vinaigrette	Sardines au citron		Salade de riz
Carottes rapées au citron vert	Brocolis sauce cocktail	Œuf dur mayonnaise		Coquillettes au pesto
<b>Plats protidiques</b>	<b>Plats protidiques</b>	<b>Plats protidiques</b>	<b>Plats protidiques</b>	<b>Plats protidiques</b>
Rôti de bœuf jus aux oignons	Emince de dinde sauce tikka massala	Rôti de porc sauce charcutière	Jambon blanc	
Rôti de bœuf sauce barbecue	Emince de dinde sauce curry	Rôti de porc sauce dijonnaise	Jambon de dinde	Vendredi 100% végétarien
Steak haché de bœuf sauce ketchup du chef	Cuisse de poulet rôti au jus	Echine de porc 1/2 sel	Saucisse campagnarde	
Portion de filet de merlu sauce beurre blanc	Portion de filet de hoki sauce cumin	Portion de filet de colin sauce persane	Aiguillette de cabillaud pané	Dahl lentilles corails et riz (plat complet)
Portion de filet de merlu sauce basilic	Portion de filet de hoki sauce ciboulette	Portion de filet de colin sauce thym	Colin d'alaska pané croustillant	Penne sauce lentilles façon bolognaise (plat complet)
Portion de filet de merlu sauce aigre douce	Portion de filet de hoki sauce crème	Portion de filet de colin sauce 3 herbes	Filet de colin meunière et citron	Torsades potiron carotte mozzarella (plat complet)
Crispi d'or à l'emmental	Omelette BIO aux oignons	Boulettes lentilles et sarrasin	Tarte à l'emmental*	Croque légumes pesto mozzarella* (plat complet)
Galette tomate soja Basilic	Omelette BIO basquaise	Finger aux céréales sauce fromage blanc citroné	Tarte aux poireaux	Parmentier aux légumes provençaux (plat complet)
Samoussa aux légumes sauce fromage blanc	Omelette BIO à la tomme	Mozzarella stick	Quiche aux légumes du soleil*	Lasagnes aux légumes du sud (plat complet)
<b>Garnitures</b>	<b>Garnitures</b>	<b>Garnitures</b>	<b>Garnitures</b>	<b>Garnitures</b>
Haricots verts BIO	Carottes à l'ail	Fondue de poireaux	Ratatouille	
Epinards BIO sauce béchamel	Carottes cumin	Poêlé meridional	Gratin de chou fleur	
Marmite de légumes BIO	Mélange 5 céréales	Piperade	Brocolis au curry	
Crumble de courgette BIO et parmesan	Semoule	Julienne de légumes	Duo haricots verts et haricots beurre	
Semoule BIO sauce tomate	Blé	Blé	Coquillettes Yvelinoise 78 ferme Nicobert	
Riz BIO	Riz	Coquillettes		
Boullgour BIO		Quinoa		
Torti 3 couleurs BIO		Boullgour épicé		
<b>Produits laitiers</b>	<b>Produits laitiers</b>	<b>Produits laitiers</b>	<b>Produits laitiers</b>	<b>Produits laitiers</b>
Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt nature sucré de la ferme de grignon	Yaourt nature sucré de la ferme de grignon	Cantal AOP*	Vache qui rit
Fol épi*			Ossau iraty AOP	Tomme blanche*
Montcadi croûte noire*			Fromage frais 1/2 sel BIO	Fraidou
Leerdammer*	Yaourt nature lit de fraise de la ferme de Grignon	Yaourt nature lit d'abricot de la ferme de Grignon	Camembert BIO	Edam*
Saint paulin*			Emmental* BIO	Brie*
Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon			Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon	Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon
<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>
Compote pomme	Poire	Polenta cremeuse au chocolat blanc* (lait local)	Crème dessert praliné	
Compote pomme abricot	Pomme	Gâteau à la myrtille* (farine BIO locale & lait local)	Ile flottante	
Compote de pomme banane	Kiwi	Mille feuille* (lait local)	Crème aux œufs (lait local)	Corbeille de fruit BIO
Compote pomme fraise	Raisin	Pasteis de nata	Entremet chocolat* (lait local)	
Smoothie orange banane	Prune	Tarte au chocolat* (lait local)	Perles du japon coco et mangue* (lait local)	
Smoothie poire orange vanille	Ananas	Donuts	Mousse noix de coco (lait local)	



# Odyssée du goût : Les saveurs du monde à travers les sports

**C'midy** Au service des collégiens des Yvelines

Semaine du 9 au 13 octobre 2023

Judo (Japon) <b>Lundi</b>	Volley Ball (Australie) <b>Mardi</b>	Athlétisme (Côte d'Ivoire) <b>Mercredi</b>	Escalade (Argentine) <b>Jeudi</b>	Cyclisme (France) <b>Vendredi</b>
Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres
Chou chinois cacahuètes et vinaigrette sésame soja	Salade de radis, carottes, ananas vinaigrette au miel ananas	Carottes bâtonnets cuites vinaigrette curry miel gingembre	Salade verte <b>BIO locale</b> et thon	Assiette de charcuterie et cornichon
Soupe saveur asiatique	Tartine thon à la ciboulette	Velouté lentilles corail et lait de coco	Salade de quinoa mais patate douce et fève	Pissaladière
Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques
<b>Sauté de porc Francilin</b> au caramel	Wings de poulet	<b>Cuisse de poulet</b> Kedjenou (aubergine, gingembre, oignon, ail)	Emincé de <b>boeuf</b> sauce Chimichurri (huile d'olive, ail persil)	<b>Emincé de dinde</b> sauce basquaise
<b>Cube de colin d'alaska</b> sauce Aigre douce	<b>Portion de filet de merlu</b> sauce vierge	Mafé de <b>merlu</b>	Calamars frits	<b>Poisson blanc meuniere</b> et sauce tartare
Boulette de lentille sarrasin sauce teriyaki	Coquille sauce butternut cheddar crumble salé (plat complet)	Boullgour à la tomate légumes racines noix de cajou (plat complet)	Enchiladas sin carne (plat complet)	Hachis de lentilles et potiron (plat complet)
Garnitures	Garnitures	Garnitures	Garnitures	Garnitures
Riz	Frites	Mijoté de légumes africain	Haricots rouge mais et butternut	Gratin dauphinois
Poêlé chinoise	Duo de carotte	Boullgour	Salade verte	Petit pois à la française
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
<b>Fromage blanc de la ferme de viltain</b> et coulis de fruit rouge	Fromage frais ail et fines herbes	<b>Fromage blanc de la ferme de viltain</b> et billes de chocolat	Coulommiers*	<b>Fromage blanc nature et sucre de la ferme de Viltain</b>
<b>Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain</b>	Fol épi*	<b>Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain</b>	Bûchette de lait mélangé	<b>Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain</b>
	Montcadi croûte noire*		Edam	
	Leerdammer*		Gouda	
	Saint paulin*		Rouy	
	<b>Yaourt nature de la ferme de Viltain et sucre</b>		<b>Yaourt nature de la ferme de Viltain et sucre</b>	
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Smoothie ananas et fruit de la passion	Biscuit façon scone aux flocons d'avoine et raisins	Banane sauce chocolat	Sablé au beurre ( <b>Farine BIO LCL 78</b> )	Crème au œuf* (lait LCL 78)
Perle coco du japon et mangue (lait 78)	Fromage blanc et gelée de groseille	Entremet café (lait 78)	Milkshake banane "leche con platano" (lait 78)	Tarte au flan
Corbeille de fruit	Corbeille de fruit	Corbeille de fruit	Corbeille de fruit	Poire façon belle hélène



## Semaine du 16 au 20 octobre 2023

Menu du chef ! <b>Lundi</b>	Choix d'un plat végétarien <b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	Choix d'un plat végétarien <b>Jeudi</b>	Vendredi 100% végétarien <b>Vendredi</b>
Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres
<b>PRODUIT YVELINOIS A L'HONNEUR: LA POIRE</b>  <b>Charcuterie</b>	Chou blanc <b>BIO</b> vinaigrette Chou blanc <b>BIO</b> raisin curry Carottes rapées à l'orange Carottes rapées vinaigrette Chou rouge <b>BIO</b> pomme vinaigrette Chou rouge <b>BIO</b> vinaigrette	Soupe froide courgette ail et fines herbes Betteraves vinaigrette Mais vinaigrette Salade de <i>petit pois</i> Haricots verts échalote vinaigrette Brocolis sauce cocktail	Salade verte <b>BIO locale 78</b> et vinaigrette (huile de colza locale 78) Menu "Plaisir et Eco-Citoyen"	Fougasse olive* salade verte Cake brocoli carotte* (Farine <b>BIO locale 78</b> ) Cake épinard chèvre* (Farine <b>BIO locale 78</b> ) Tartine chèvre poirvon rouge et basilic* Crêpe aux champignons Pizza
	Plats protidiqes	Plats protidiqes	Plats protidiqes	Plats protidiqes
<b>Bœuf</b>	Rougail saucisse Saucisse de strasbourg Merguez	Boulettes au mouton sauce à l'orientale Boulettes au mouton sauce chasseur Boulettes au mouton sauce provençale	<b>Escalope de dinde</b> sauce basquaise <b>Escalope de dinde</b> sauce crème <b>Sauté de dinde</b> sauce paprika	<b>Vendredi 100% végétarien</b>
<b>Poisson</b>	Portion de filet de colin sauce persane Portion de filet de colin sauce thym Portion de filet de colin sauce 3 herbes	Portion de filet de merlu Sauce beurre blanc Portion de filet de merlu Sauce basilic Portion de filet de merlu Sauce portugaise	Aiguillette de <b>cabillaud</b> pané <b>Colin d'alaska</b> pané croustillant <b>Filet de colin</b> meunière et citron	Galette ratatouille œuf mozzarella* Flammekueche courgette fromage de brebis* Quiche petit pois chèvre*
<b>Végétarien</b>	Crispidor à l'emmental Pané du fromager Pané moelleux gouda	Nuggets de blé Samoussa légumes sauce fromage blanc Pané graines emmental épinard	Brioche aux légumes grillés* Croque courgette chèvre pesto* Croque butternut epinard champignon emmental*	Œuf poché sur pain toasté et piperade Œuf florentine <b>Omelette BIO</b> aux champignons
Garnitures	Garnitures	Garnitures	Garnitures	Garnitures
<b>Légumes</b>	Haricots verts Petit pois Carottes à l'ail Chou fleur rôti Riz	Ratatouille Epinard béchamel Haricots plats Poelée de légumes à l'italienne	Duo de carottes Duo de courgettes Duo d'haricots vert haricots beurre Brocoli	Piperade Julienne de légumes Fondue de poireaux Poelée meridionale Epeautre boulgour sauce tomate
<b>Féculent</b>	Riz Blé sauce tomate Purée de pomme de terre Penne	Torsades Riz Boulgour épicé Mélange 5 céréales	Coquillettes Yvelinoise	Quinoa Semoule Riz lentille
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
<b>Yaourt</b>	Yaourt aromatisé <b>BIO</b> de la bergerie nationale de Rambouillet	Camembert* Saint paulin Coulommiers Fol épi* Emmental* Yaourt nature <b>BIO</b> et sucre de la bergerie nationale de Rambouillet	Pointe de brie* Tomme blanche* <b>Ossau Iraty AOP</b> <b>Cantal AOP</b> Leerdammer* Yaourt aromatisé <b>BIO</b> de la bergerie nationale de Rambouillet	Fromage frais froidou Fromage fondu vache qui rit Fromage frais kiri Petit moulu aux noix Fromage frais ail et fines herbes Yaourt nature <b>BIO</b> et sucre de la bergerie nationale de Rambouillet
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
<b>Poire des yvelines</b>	Compote de poire Ananas rôti au miel Pêche au sirop Kissel poire myrtille Smoothie ananas passion Poire au sirop	Pomme Poire Prune Raisin Banane Kiwi	Milk shake café (lait local) Milk shake coco (lait local) Crème praliné Panna cotta caramel (lait local) Crème banane Entremet mousse vanille fruits rouges	<b>Corbeille de fruit BIO</b>