

Desserts	Compote de pommes et brisures de spéculoos <i>Gluten</i>	Corbeille de fruits été Pomme locale Pommes et fraises	Crème aux oeufs (lait local) <i>Oeufs, Lait</i>	Melon
	Cubes de pêches au sirop		Crème dessert caramel <i>Lait</i>	Salade de fruits jaunes
	Poire au sirop et sauce chocolat (lait local) <i>Lait, Soja</i>		Liegeois saveur vanille pot 100g <i>Lait</i>	Soupe de mangue au citron vert, batons d'ananas au piment

	Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
Entrées		Salade verte bio vinaigrette  <i>Moutarde, Sulfites</i>		Salade d'haricots verts à l'échalote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Avocat vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plats		Filet de colin lieu sauce basquaise <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>		Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Carottes râpées aux 4 épices à la vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
Garnitures		Rôti de dinde lr sauce brune  <i>Gluten, Sulfites</i>		Tapas piperade <i>Gluten</i>	Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
Produits Laitiers		Steak de soja sauce tomate <i>Gluten, Soja</i>		Echine de porc vf 1/2 sel sauce provençale  <i>Gluten</i>	Filet de colin lieu à la sauce aux trois herbes <i>Poissons, Gluten, Lait</i>
		Poêlée chinoise (carotte haricot mungo pois champignon) <i>Céleri</i>		Omelette piperade <i>Oeufs, Lait</i>	Patata aux légumes du sud <i>Gluten, Lait</i>
		Torsades <i>Gluten</i>		Courgettes crumble au fromage et herbes de provence <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Steak haché de bœuf charolais et jus aux oignons <i>Gluten, Lait</i>
		Samos <i>Lait</i>		Lentilles locales	Cordiale de légumes <i>Céleri, Sulfites</i>
		Tomme blanche <i>Lait</i>		Fromage blanc et coulis de fruits rouges <i>Lait</i>	Pommes de terre vapeur
		Yaourt aromatisé <i>Lait</i>		Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>
				Yaourt brasse nature <i>Lait</i>	Rondelé ail et fines herbes <i>Lait</i>
					Yaourt nature sucré <i>Lait</i>

Desserts	Crème caramel (lait local) <i>Oeufs, Lait</i>	Corbeille de fruits été	Compote pomme abricot et mousse au caramel <i>Gluten, Lait</i>
	Crème dessert chocolat <i>Lait</i>	Pommes et fraises	Compote pomme banane et mousse aux fraises <i>Gluten, Lait</i>
	Duo d'entremet chocolat pistache (lait local) <i>Lait</i>	Smoothie à la fraise et pastèque	Smoothie à la pêche

C'midy
Au service
des collégiens
des Yvelines

Des repas santé et plaisir !

Des recettes équilibrées, cuisinées maison à partir de produits frais de saison et locaux.

	Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
Entrées	Radis roses vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i> Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i> Tomate bio et vinaigrette  <i>Moutarde, Sulfites</i>	Rillettes cornichon <i>Moutarde</i> Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i> Saucisson à l'ail cornichon <i>Moutarde</i>		Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Dips de carottes sauce fromage blanc à la ciboulette <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i> Melon vert Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plats	Colombo de dinde lr  <i>Gluten, Moutarde</i> Marmite de poisson sauce safranée <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i> Ragout de lentilles et légumes	Boulettes de soja sauce tomate <i>Soja</i> Filet de hoki sauce curry <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</i> Rougail saucisses <i>Gluten</i>		Hachis parmentier de boeuf charolais <i>Gluten, Lait, Soja</i> Moussaka végétarienne <i>Gluten, Lait</i> Parmentier de poisson <i>Poissons, Gluten, Lait, Soja</i>	Aiguillettes de cabillaud panées <i>Poissons, Gluten, Lait</i> Boulettes de boeuf charolais sauce à la provençale Tortilla espagnole poivron et pomme de terre <i>Oeufs</i>
Garnitures	Riz bio créole 	Courgette bio et son crumble de parmesan  <i>Gluten, Lait</i> Riz bio créole 		Salade verte bio et vinaigrette  <i>Moutarde, Sulfites</i>	Boulgour aux légumes <i>Gluten</i> Haricots plats à l'ail