















	Lundi 11 Février	Mardi 12 Février	Mercredi 13 Février	Jeudi 14 Février	Vendredi 15 Février
Entrées	<p>Salade de maïs vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Salade de riz arlequin (poivrons, olives et maïs)</p> <p>Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Pizza reine <i>Gluten, Lait</i></p> <p>Salade coleslaw <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Salade asiatique (carotte, haricot mungo et poivron) <i>Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Salade verte et vinaigrette soja aigre douce <i>Sésame, Soja, Sulfites</i></p>	<p>Celeri rape bio remoulade  <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Chou blanc bio à l'indienne (chou blanc, raisin, miel, curry)  <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Chou rouge bio et vinaigrette framboise  <i>Céleri, Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>
Plats	<p>Filet de colin lieu sauce armoricaine <i>Céleri, Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Soja</i></p> <p>Tajine d'agneau <i>Gluten</i></p>	<p>Cuisse de poulet rôti label rouge au jus</p> <p>Pavé de colin d'alaska sauce citron <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i></p>	<p>Spaghettini bolognaise (boeuf charolais) <i>Gluten</i></p> <p>Spaghettini duo de poissons a la tomate <i>Poissons, Gluten, Lait, Soja</i></p>	<p>Sauté de porc vf sauce caramel  <i>Gluten</i></p> <p>Supreme de merlu sauce aigre douce <i>Poissons, Soja, Sulfites</i></p>	<p>Colin d'alaska pané aux céréales <i>Poissons, Gluten</i></p> <p>Marmite de poisson sauce curry <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</i></p>
Garnitures	<p>Légumes couscous <i>Céleri</i></p> <p>Semoule <i>Gluten</i></p>	<p>Chou-fleur à l'ail <i>Céleri</i></p> <p>Frites</p>	<p>Blettes en persillade <i>Céleri</i></p>	<p>Poêlée chinoise (carotte haricot mungo pois champignon) <i>Céleri</i></p> <p>Riz thai</p>	<p>Epinards en branches béchamel <i>Gluten, Lait</i></p> <p>Pommes de terre vapeur</p>
Produits Laitiers	<p>Samos <i>Lait</i></p> <p>Yaourt nature de la ferme de sigy <i>Lait</i></p> <p>Yaourt nature sucré <i>Lait</i></p>	<p>Fondu vache qui rit <i>Lait</i></p> <p>Mimolette <i>Lait</i></p> <p>Saint nectaire aop  <i>Lait</i></p> <p>Tomme blanche <i>Lait</i></p> <p>Yaourt nature sucré <i>Lait</i></p>	<p>Yaourt brassé aux fruits mixés <i>Lait</i></p> <p>Yaourt nature bio  <i>Lait</i></p>	<p>Yaourt nature bio  <i>Lait</i></p>	<p>Chanteneige <i>Lait</i></p> <p>Six de savoie <i>Lait</i></p> <p>Tartare nature <i>Lait</i></p> <p>Yaourt nature de la ferme de sigy <i>Lait</i></p>

Desserts	Banane Poire locale Pomme locale	Kiwi Pomme locale	Clémentine Pomme locale
----------	--	----------------------	----------------------------

	Lundi 18 Février	Mardi 19 Février	Mercredi 20 Février	Jeudi 21 Février	Vendredi 22 Février
Entrées	<p>Carotte râpée bio et vinaigrette au citron  <i>Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Céleri bio râpé à la vinaigrette  <i>Céleri, Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Pomelo bio et sucre  <i>Fruits à coque, Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Salade verte bio aux noix et vinaigrette  <i>Fruits à coque, Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Pâté de campagne et cornichon <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i></p> <p>Salade de coeur de palmier <i>Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Accras de morue et salade <i>Poissons, Gluten, Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Salade piémontaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Chou-fleur et vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Concombre au fromage ail et fines herbes <i>Lait</i></p> <p>Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>
Plats	<p>Sauté de porc vf au romarin  <i>Gluten</i></p> <p>Supreme de merlu sauce portugaise <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i></p>	<p>Boulettes de boeuf charolais sauce tomate <i>Gluten</i></p> <p>Nuggets crispidor au fromage <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja, Sulfites</i></p>	<p>Cuisse de poulet rôti label rouge sauce barbecue <i>Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Filet de saumon sauce oseille <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i></p>	<p>Omelette au fromage <i>Oeufs, Lait</i></p> <p>Saucisse campagnarde</p>	<p>Colin d'alaska pané aux céréales et quartier de citron <i>Poissons, Gluten</i></p> <p>Supreme de merlu sauce persane <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i></p>
Garnitures	<p>Haricots plats <i>Céleri</i></p> <p>Pommes de terre vapeur</p>	<p>Marmite de légumes bio  <i>Céleri, Soja</i></p> <p>Penne rigate bio  <i>Gluten</i></p>	<p>Frites</p> <p>Gratin de brocolis <i>Céleri, Lait</i></p>	<p>Haricots beurre <i>Céleri</i></p> <p>Lentilles</p>	<p>Poêlée de navets, carottes et pommes de terre</p> <p>Riz pilaf</p>

Produits Laitiers	Camembert <i>Lait</i>	Faisselle et sucre <i>Lait</i>	Plateau fromage st nectaire aoc <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>
	Edam <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré de la ferme de sigy <i>Lait</i>		Fromage carré <i>Lait</i>
	Samos <i>Lait</i>				Fromy <i>Lait</i>
	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>				Pont l'évêque aoc <i>Lait</i>
Desserts	Compote pomme vanille	Banane Clémentine Pomme locale	Ananas Corbeille de fruits hiver	Gaufre de bruxelles au sucre glace <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Corbeille de fruits hiver Poire locale

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 25 Février	Mardi 26 Février	Mercredi 27 Février	Jeudi 28 Février	Vendredi 01 Mars
Entrées					
Plats					
Garnitures					
Produits Laitiers					

Desserts

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 04 Mars	Mardi 05 Mars	Mercredi 06 Mars	Jeudi 07 Mars	Vendredi 08 Mars
Entrées					
Plats					
Garnitures					
Produits Laitiers					

Desserts

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 11 Mars	Mardi 12 Mars	Mercredi 13 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
Entrées					
Plats					
Garnitures					
Produits Laitiers					

--	--	--	--	--	--

