

	Lundi 07 Janvier	Mardi 08 Janvier	Mercredi 09 Janvier	Jeudi 10 Janvier	Vendredi 11 Janvier
Entrées	<p>Carotte rape bio à l'aneth et vinaigrette  <i>Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Pomelo bio et sucre </p> <p>Salade verte bio, croûtons, dés d'emmental et vinaigrette <i>Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>		<p>Carottes à la grecque <i>Sulfites</i></p> <p>Macédoine mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Potage de légume <i>Céleri</i></p> <p>Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Crêpes au fromage <i>Oeufs, Gluten, Lait</i></p> <p>Pizza reine <i>Gluten, Lait</i></p> <p>Pommes de terre au thon vinaigrette <i>Poissons, Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>
Plats	<p>Boulettes de soja sauce tomate <i>Soja</i></p> <p>Filet de saumon sauce creme <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i></p> <p>Steak haché de boeuf charolais sauce tomate <i>Gluten</i></p>	<p>Couscous de poisson <i>Céleri, Crustacés, Poissons, Gluten, Moutarde, Soja</i></p> <p>Couscous royal (poulet label rouge, merguez, boulettes mouton) <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Soja</i></p> <p>Semoule et pois chiches aux légumes et mozzarella <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde</i></p>		<p>Echine de porc vf demi-sel </p> <p>Filet de colin lieu sauce aurore <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i></p> <p>Omelette aux champignons <i>Oeufs, Lait, Sulfites</i></p>	<p>Fondant au potiron épicé <i>Oeufs, Lait</i></p> <p>Navarin d'agneau <i>Gluten</i></p> <p>Supreme de merlu et crumble chorizo <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i></p>
Garnitures	<p>Frites</p> <p>Haricots verts <i>Céleri</i></p>			<p>Jardinière de légumes <i>Céleri</i></p> <p>Lentilles locales</p>	<p>Carottes au cumin <i>Céleri</i></p> <p>Farfalle <i>Gluten</i></p>
Produits Laitiers	<p>Fondu vache qui rit <i>Lait</i></p> <p>Tartare nature <i>Lait</i></p> <p>Yaourt nature et dosette de sucre <i>Lait</i></p>	<p>Edam <i>Lait</i></p> <p>Mimolette <i>Lait</i></p> <p>Yaourt nature sucré <i>Lait</i></p>		<p>Fromage blanc bio et sucre  <i>Lait</i></p> <p>Yaourt arôme framboise bio  <i>Lait</i></p> <p>Yaourt arôme vanille bio  <i>Lait</i></p>	<p>Emmental <i>Lait</i></p> <p>Pointe de brie <i>Lait</i></p> <p>Yaourt nature et dosette de sucre <i>Lait</i></p>

Desserts	<p>Corbeille de fruits hiver</p> <p>Crumble pomme cassis (farine locale) <i>Gluten, Fruits à coque</i></p> <p>Pêche façon melba <i>Gluten, Fruits à coque, Lait</i></p> <p>Poire belle hélène <i>Gluten, Fruits à coque, Lait</i></p>	<p>Entremets chocolat (lait local) <i>Lait</i></p> <p>Ile flottante <i>Oeufs, Lait</i></p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Banane au caramel</p> <p>Corbeille de fruits hiver</p> <p>Salade d'agrumes</p> <p>Smoothie au kiwi et pomme</p>	<p>Ananas</p> <p>Corbeille de fruits hiver</p> <p>Poire locale</p> <p>Pomme locale</p>
Boissons	Apéritif de bienvenue (cocktail multifruits et grenadine)			

	Lundi 14 Janvier	Mardi 15 Janvier	Mercredi 16 Janvier	Jeudi 17 Janvier	Vendredi 18 Janvier
Entrées	<p>Carotte rape bio à l'aneth et vinaigrette  <i>Moutarde, Sulfités</i></p> <p>Chou blanc bio et emmental à la vinaigrette  <i>Lait, Moutarde, Sulfités</i></p> <p>Salade de mache et mais (mais bio) <i>Moutarde, Sulfités</i></p> <p>Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfités</i></p>	<p>Pâté de campagne et cornichon <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i></p> <p>Rillettes de thon et toast <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfités</i></p> <p>Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfités</i></p> <p>Saucisson à l'ail cornichon <i>Moutarde</i></p>		<p>Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfités</i></p>	<p>Betteraves vinaigrette <i>Moutarde, Sulfités</i></p> <p>Potage au potiron et à la vache qui rit <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja</i></p> <p>Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfités</i></p>
Plats	<p>Brochette de poisson pané <i>Poissons, Gluten</i></p> <p>Chili sin carne <i>Oeufs, Lait</i></p> <p>Colombo de porc vf  <i>Gluten, Moutarde</i></p>	<p>Beignets de calamars sauce tartare <i>Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfités</i></p> <p>Sauté de dinde label rouge sauce normande <i>Gluten, Lait, Sulfités</i></p>		<p>Lasagne de saumon aux brocolis <i>Poissons, Gluten, Lait</i></p> <p>Lasagnes au boeuf charolais <i>Gluten, Lait</i></p>	<p>Pavé de colin d'alaska sauce ciboulette <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Sulfités</i></p> <p>Rôti de boeuf charolais sauce barbecue <i>Moutarde, Sulfités</i></p> <p>Tortilla campesina <i>Oeufs, Lait</i></p>
Garnitures	<p>Crumble de potiron au parmesan <i>Gluten, Lait, Soja</i></p> <p>Riz créole</p>	<p>Poêlée de navets, carottes et pommes de terre</p> <p>Pommes de terre grenailles locales des yvelines</p>			<p>Epinards bio en branches  <i>Céleri</i></p> <p>Semoule bio</p>

				
Produits Laitiers	<p>Fromage carré <i>Lait</i></p> <p>Pont l'évêque aoc  <i>Lait</i></p> <p>Yaourt nature sucré <i>Lait</i></p>	<p>Fromage blanc à la crème de marron <i>Lait</i></p> <p>Yaourt nature et dosette de sucre <i>Lait</i></p> <p>Yaourt nature sucré de la ferme de sigy <i>Lait</i></p>	<p>Fromage blanc au miel <i>Lait</i></p> <p>Fromage blanc et sauce au chocolat <i>Lait, Soja</i></p> <p>Yaourt aromatisé <i>Lait</i></p>	<p>Cantal aop  <i>Lait</i></p> <p>Tomme grise <i>Lait</i></p> <p>Yaourt nature sucré <i>Lait</i></p>
Desserts	<p>Corbeille de fruits hiver</p> <p>Entremets vanille liégeois (lait local) <i>Gluten, Lait</i></p> <p>Flan saveur vanille nappé au caramel <i>Lait</i></p> <p>Mousse au chocolat (lait local) <i>Lait</i></p>	<p>Corbeille de fruits hiver</p> <p>Poire locale</p> <p>Pomme locale</p> <p>Salade cocktail de fruits frais sirop des îles (ananas coco)</p>	<p>Galette des rois</p>	<p>Banane et sauce au chocolat (lait local) <i>Lait, Soja</i></p> <p>Corbeille de fruits hiver</p> <p>Smoothie oranges et framboises</p>
Boissons				

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 21 Janvier	Mardi 22 Janvier	Mercredi 23 Janvier	Jeudi 24 Janvier	Vendredi 25 Janvier
Entrées	<p>Macédoine mayonnaise mimosa <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Potage dubarry <i>Lait</i></p> <p>Salade azur (haricots verts, tomate, mais) et vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Céleri râpé au curry <i>Céleri, Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Endives aux croutons et vinaigrette <i>Gluten</i></p> <p>Salade verte à l'emmental et vinaigrette <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i></p>		<p>Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>	<p>Cake américain (lardon, cheddar, mais) (farine et lait local) <i>Oeufs, Gluten, Lait</i></p> <p>Salade mexicaine et vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i></p>
Plats	<p>Clafoutis aux épinards et chèvre <i>Oeufs, Lait</i></p> <p>Estouffade de boeuf charolais à la provençale <i>Gluten</i></p> <p>Marmite de poisson sauce</p>	<p>Cervelas obernois <i>Oeufs, Lait, Moutarde</i></p> <p>Filet de hoki sauce armoricaine <i>Céleri, Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Soja</i></p>		<p>Galinhada de dinde</p> <p>Samoussas de légumes et sauce fromage blanc aux fines herbes <i>Gluten, Lait, Soja</i></p> <p>Suprême de merlu et sauce vatapa <i>Crustacés, Poissons</i></p>	<p>Colin d'alaska pané aux céréales <i>Poissons, Gluten</i></p> <p>Pané de blé aux graines, emmental et épinard <i>Gluten, Lait</i></p> <p>Roti de veau label rouge sauce vallée</p>

	persane <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Omelette au fromage <i>Oeufs, Lait</i>		d'auge <i>Gluten, Lait, Sulfites</i>
Garnitures	Frites Poêlée de navets, carottes et pommes de terre	Duo de carottes <i>Céleri</i> Purée saint-germain		Chou braisé <i>Gluten, Lait</i> Riz créole
Produits Laitiers	Fondu vache qui rit <i>Lait</i> Petit cotentin <i>Lait</i> Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Fromage blanc et sucre <i>Lait</i> Fromage frais aux fruits <i>Lait</i> Yaourt aromatisé <i>Lait</i>		Emmental bio  <i>Lait</i> Yaourt nature bio  <i>Lait</i>
Desserts	Corbeille de fruits hiver Salade de fruits frais bio 	Belle helene mousse à la poire <i>Gluten, Lait</i> Compote allégée pomme abricot Corbeille de fruits hiver Cubes de pêches au sirop		Ananas au fromage blanc et grenadine <i>Lait</i> Gâteau au maïs (farine locale et lait local) <i>Oeufs, Gluten</i> Milk shake coco (lait local) <i>Lait</i> Salade de fruits frais
Boissons				

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 28 Janvier	Mardi 29 Janvier	Mercredi 30 Janvier	Jeudi 31 Janvier	Vendredi 01 Février
Entrées					
Plats					
Garnitures					
Produits Laitiers					
Desserts					

	Lundi 04 Février	Mardi 05 Février	Mercredi 06 Février	Jeudi 07 Février	Vendredi 08 Février
Entrées					
Plats					
Garnitures					
Produits Laitiers					
Desserts					

