



Menu 4 composantes Collèges CD 92

Semaine : 4 au 8 novembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves Maïs	Potage de potimarron et emmental râpé (potimarron BIO)		Œufs durs BIO mayonnaise Taboulé cuisiné	
Plat viande ou poisson	Lasagnes au saumon (U)	Escalope de porc sauce curry (Origine France)	Cordon bleu (U)	Pizza aux fromages (U)	Rôti de veau au jus (Origine France)
Plat végétarien	Raviolis aux légumes (U)	Omelette nature BIO (U)	Cappelletti tomate basilic (U)		Filet de limande meunière et citron
Garnitures		Ratatouille Semoule BIO	Chou fleur ciboulette Papillon BIO	Salade verte BIO	Carottes braisées BIO (légumerie) Haricots blancs cuisinés
Produits laitiers			Fromage frais sucré Fromage frais BIO aux fruits		Comté AOP Pont l'évêque AOP
Desserts	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Salade de fruits : pomme, banane, orange	Poire au sirop Pêche au sirop	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO

Produits frais

Produits surgelés

Produits en boîte ou

Crudités

(U) : Produit industriel

 Innovation culinaire	 Cuisiné par le chef Elior	 Plat végétarien	 Produit local	 Haute valeur environnementale	 Viande racée
 Produit bio et local	 Produit bio	 Poisson MSC	 Label Rouge	 Bleu Blanc Cœur	 AOP