

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners UR 4J



Semaine du 02 au 06 Septembre 2019

Menu de la rentrée

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon local	Betteraves locales		Salade de tomates locales	Salade de maïs, poivrons et emmental
Pastèque	Cœurs et palmier et maïs		Radis locaux et beurre	<u>Taboulé</u>
Emincé de volaille kebab	Côte de porc locale aux herbes		Bifteck haché charolais au jus	<u>Parmentier de poisson MSC à la carotte (pdt locale) (plat complet)</u>
<u>Sauté de bœuf local sauce marengo</u>	Poulet rôti au jus		Cordon bleu (volaille)	Pavé de merlu MSC sauce citron
Frites locales	Ratatouille et blé		<u>Fusilli BIO</u>	<u>Purée de carottes (pdt locale)</u>
Potatoes	<u>Purée de courgettes (pdt fraîche locale)</u>		<u>Haricots blancs coco BIO sauce tomate</u>	Haricots verts persillés
Vache qui rit	Saint Nectaire AOP		Cantadou ail et fines herbes	Fourme d'Ambert AOP
Yaourt aromatisé	Petit suisse nature et sucre		Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison		Glace cône chocolat	Fruit local
Mousse au citron	Fruit local		Glace petit pot vanille fraise	Fruit de saison

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners UR 4J



Semaine du 09 au 13 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Asperges et tomates locales	Pastèque		Salade verte locale et croûtons	<u>Taboulé</u>
Macédoine	Melon local		Salade de tomate locales	<u>Torsades locales au thon et pesto rouge</u>
Saucisse fumée locale (*)	<u>Sauté de dinde locale sauce crème champignons</u>		Rôti de bœuf local froid	Nuggets de poisson et citron
Saucisse de volaille type francfort	Boulettes de mouton sauce charcutière		<u>Sauté de bœuf local sauce origan et tomate</u>	Dés de poisson MSC sauce crème aux herbes
<u>Lentilles mijotées locales</u>	Courgettes locales		Semoule	Epinards branches BIO béchamel
Riz	Brocolis persillés		<u>Purée de pommes de terre locales</u>	Petits pois mijotés BIO
Pont l'Evêque AOP	Cantafrais		Petit cotentin	Petit Trôo (laiterie de Montoire)
Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé		Yaourt aux fruits	Fromage blanc (seau) laiterie de Montoire et sucre
Fruit de saison	Eclair parfum chocolat		Glace petit pot vanille fraise	Fruit local
Fruit local	Eclair parfum café		Glace cône chocolat	Fruit de saison

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners UR 4J



Semaine du 16 au 20 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Salade de blé et concombres à la menthe</u>	Salade de tomates locales		Betteraves locales	Concombre local en rondelles
<u>Salade de riz composée (riz, tomates, poivrons, maïs et olives)</u>	Salade verte locale et dés d'emmental		Cœur de palmier et maïs	Céleri rémoulade
<u>Sauté de bœuf local sauce façon bourguignonne</u>	Thon à la tomate basilic		Echine 1/2 sel au jus (*)	Filet de lieu sauce normande
Cordon bleu (volaille)	Pavé de hoki MSC sauce nantua		Paupiette de veau au jus	Gratin de moules
Carottes locales	<u>Coquillettes locales</u>		<u>Purée de pommes de terre locales</u>	Haricots verts BIO persillés
Fondue de poireaux	Pommes vapeur locales		Semoule BIO	Poêlée de légumes BIO (carottes, courgettes et pdt)
Camembert	Mimolette		Saint Paulin	Cantadou ail et fines herbes
Fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre		Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature et sucre
Fruit de saison	<u>Purée de pommes locales</u>		Fruit local	<u>Cake au chocolat (farine locale)</u>
Fruit local	<u>Purée de pommes locales à la vanille</u>		Fruit de saison	<u>Cake nature (farine locale)</u>

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners UR 4J



Semaine du 23 au 27 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées locales	<u>Salade de torsades locales composée</u>		Concombre local en rondelles	Saucisson à l'ail et cornichon (*)
Salade de tomates locales	<u>Salade de pommes de terre locales et dés de mimolette</u>		Salade verte locale et croûtons	Galantine de volaille et cornichon
Couscous végétarien (boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous) (plat	<u>Mijoté de dinde locale sauce basquaise</u>		Emincé de porc local sauce aigre douce (*)	<u>Brandade de poisson MSC (pdt locale) (plat complet)</u>
Quenelles nature sauce crème champignons	Côte de porc locale au jus (*)		Œufs brouillés	Pavé de merlu sauce coco citron vert
Semoule	Trio de légumes en gratin		Petits pois mijotés	<u>Purée de pommes de terre locales</u>
Riz	Jardinière de légumes		Brocolis béchamel	<u>Coquillettes</u>
Cantafrais	Fourme d'Ambert AOP		Pointe de Brie	Edam
Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé		Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits
Ile flottante topping caramel	Fruit de saison		<u>Gâteau amande chocolat et framboise (farine locale)</u>	Fruit local
Ile flottante topping chocolat	Fruit local		<u>Cake nature (farine locale)</u>	Fruit de saison

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners UR 4J



Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves BIO	Salade de tomates locales		Rillettes de sardine	Salade verte locale et maïs
Haricots verts BIO, échalote et persil	Concombre local en rondelles		Rillettes (*)	Céleri rémoulade
Nuggets de volaille	<u>Sauté de porc local sauce dijonnaise (*)</u>		Rôti de veau BIO au jus	Pavé de merlu MSC sauce basilic
Saucisse de volaille type francfort	Poulet rôti au jus		Oeufs à la coque et ses mouillettes	Dés de poisson MSC sauce Dieppoise
<u>Purée de brocolis (pdt locale)</u>	Semoule		Frites locales	Carottes persillées
Ratatouille et blé	Riz		<u>Pennes BIO</u>	Choux fleurs béchamel
Tomme blanche	Gouda		Coulommiers	Vache qui rit
Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits		Yaourt aromatisé	Petit suisse nature et sucre
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait		Fruit local	<u>Moelleux au chocolat pépites (farine locale)</u>
Fruit local	Mousse au café		Fruit de saison	<u>Cake nature (farine locale)</u>

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners UR 4J



Semaine du 07 au 11 Octobre 2019

Semaine du Goût: Du fromage à tous les étages

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre local en rondelles	<u>Taboulé au fromage de brebis</u>		Velouté de courgettes et vache qui rit	Emincé d'endives et dés de mimolette
Emincé de chou blanc local	Salade mexicaine (Haricots rouges)		Macédoine mayonnaise	Salade verte locale et dés d'edam
<u>Sauté de bœuf local au thym</u>	Escalope de dinde locale au bleu		Tarte aux fromages	Beignets de calamars et citron
Saucisse fumée (*)	<u>Sauté de porc local sauce façon cervoise (*)</u>		Rôti de bœuf local au jus	Filet de lieu sauce matelote
<u>Coquillettes locales au fromage à tartiflette</u>	Carottes BIO persillées		Blé	Epinards et pommes vapeur locales au gratin
<u>Torsades locales and cheese (cheddar)</u>	Haricots verts BIO persillés		Semoule	Brocolis béchamel
Neuille au poivre	Saint Nectaire AOP		Pont l'Evêque AOP	Cantafras
Fromage blanc (seau) laiterie de Montoire	Yaourt aromatisé		Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits
Fruit local	Compote pommes bananes allégée en sucre		Fruit local	<u>Cheesecake (farine locale)</u>
Fruit de saison	Compote tous fruits allégée en sucre		Fruit de saison	<u>Gâteau au fromage blanc (farine locale)</u>

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners UR 4J



Semaine du 14 au 18 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates	Betteraves locales		Salade verte locale et surimi	Crêpe au fromage
Concombre local en rondelles	Fond d'artichaut et tomates		Emincé d'endives locales et noix	Feuilleté au fromage
Dés de volaille aux petits légumes sauce mornay	Rougail de saucisses locales (*)		Rôti de porc local au jus (*)	<u>Potimenter de poisson MSC (pdt locale) (plat complet)</u>
Boulettes de mouton sauce façon orientale	Paupiette de veau au jus		<u>Sauté de dinde locale sauce vallée d'Auge</u>	Filet de hoki MSC sauce tomate
<u>Pennes BIO</u>	Riz		Choux fleurs béchamel	<u>Purée de potiron (pdt locale)</u>
Semoule BIO	<u>Lentilles mijotées</u>		Petits pois mijotés	Légumes façon maillot
Saint Paulin	Camembert		Petit cotentin	Fraidou
Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre		Petit suisse nature et sucre	Yaourt aromatisé
Flan vanille	Fruit de saison		Tarte normande	Fruit local
Flan au chocolat	Fruit local		Tarte au flan	Fruit de saison