

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners

Semaine du 05 au 09 Novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves	Salade verte ou <i>endives</i>		Emincé de chou rouge	Taboulé au petit épeautre BIO
Cœurs de palmier et maïs	aux croûtons vinaigrette à l'échalote		Céleri rémoulade	Salade de blé aux petits légumes
Bifteck haché charolais au jus	Lasagnes de saumon		Rôti de dinde au jus	Poisson pané et citron
Chipolatas (*)	Brandade de poisson*		Bœuf mode	Filet de hoki sauce citron
Printanière de légumes			Haricots beurre à la tomate	Carottes fraîches
Ratatouille et pommes de terre			Purée de potiron	Choux fleurs béchamel
Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes		Coulommiers	Saint Nectaire AOP
Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre		Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais sucré
Fruit de saison	Crème dessert vanille fromagerie Maurice		Cake au chocolat et noix	Fruit local
<i>Pêches au sirop</i>	<i>Crème dessert chocolat fromagerie Maurice</i>		<i>Gâteau au fromage blanc</i>	<i>Purée de pommes</i>

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners

Semaine du 12 au 16 Novembre

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de pousses de soja et carottes	Radis beurre		Fond d'artichaut	Carottes râpées
Macédoine de légumes mayonnaise	Salade verte		Haricots verts en salade	Chou blanc aux raisins secs
Boulettes de mouton sauce tomate	Goulash de bœuf		Tartiflette de dinde	Pavé de colin sauce crème
Sauté de porc sauce charcutière (*)			Raclette (Jambon, saucisson à l'ail, saucisson sec) (*)	Marmite de poisson sauce Dieppoise
Riz aux épices douces	Petits pois mijotés		Salade verte	Semoule
Boulgour	Epinards branches béchamel			Pennes
Emmental	Saint Paulin		Fromage blanc nature et sucre	Petit cotentin
Fromage blanc nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits		Fromage à raclette	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Eclair parfum chocolat		Fruit local	Mix lait cacao
au choix	Eclair parfum café		Ananas au sirop	Mix lait mandarine vanille

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners

Semaine du 19 au 23 Novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre	Salade verte et maïs		Céleri rémoulade	Crêpe au fromage
Champignons frais émincés vinaigrette	Salade verte et œuf dur		Emincé de chou rouge	Crêpe jambon jambon
Chipolatas locales (*)	Cordon bleu (volaille)		Sauté de dinde sauce dijonnaise	Filet de lieu sauce crème ciboulette
Saucisses de volaille façon chipolatas	Côte de porc a jus (*)		Quenelles nature sauce forestière	
Pommes noisettes	Fusilli BIO		Jardinière de légumes	Haricots verts BIO persillés
			Fondue de poireaux	
Camembert	Cantafrais		Gouda	Fourme d'Ambert AOP
Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé		Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits
Mousse au chocolat au lait	Fruit local		Gaufre au sucre	Banane
Mousse au citron	Purée de pommes locales		Gaufre nappée chocolat	Cocktail de fruits au sirop

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners

Semaine du 26 au 30 Novembre

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

*** Menu végétarien *****

***** Menu 100% local *****

Salade de mâche et betteraves	Salade mexcaine (haricots rouges et maïs)		Cœurs de palmier et maïs	Carottes râpées BIO
Emincé d'endives	Salade de pois chiches		Betteraves vinaigrette	Salade verte BIO
Chili sin carne (soja)	Paupiette de veau au jus		Echine 1/2 sel froide + jus (*)	Pavé de merlu sauce citron
	Sauté de porc sauce façon cervoise (*)		Escalope de dinde au jus	Filet de poisson meunière et citron
Riz	Epinards branches BIO béchamel		Blé	Ratatouille à la niçoise
	Petits pois mijotés BIO		Lentilles mijotées	Brocolis persillés
Saint Nectaire AOP	Vache qui rit		Petit Orléanais poivre	Tomme blanche
Yaourt à la pulpe de fruits	Fromage blanc nature et sucre		Yaourt aromatisé fromagerie Maurice	Fromage blanc nature et sucre
Flan au chocolat	Fruit de saison		Fruit local	Donut's
Flan vanille	Pêches au sirop		Purée de pommes parfumée à la cannelle	Beignet au chocolat

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners

Semaine du 03 au 07 Décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots beurre	Salade verte aux croûtons		Salade de tortis au thon et pesto rouge	Céleri rémoulade
Macédoine mayonnaise	Endives et croûtons		Salade de lentilles	Champignons frais émincés sauce crème
Cordon bleu (volaille)	Pavé de colin sauce citron		Rôti de bœuf au jus (*)	Raviolis de volaille sauce Italienne
Chipolatas (*)	Dés de poisson sauce tomate		Sauté de porc sauce curry	Bifteck haché charolais sauce poivre
Coquillettes	Blé		Carottes fraîches	Salade verte
	Riz		Haricots verts persillés	Haricots coco sauce tomate
Mimolette	Edam		Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes
Fromage blanc nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits		Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé
Fruit local	Tarte aux pommes		Fruit local	Liégeois au chocolat
Compote allégée pommes bananes	Tarte au flan		Smoothie pommes- fraises	Liégeois au café

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners

Semaine du 10 au 14 Décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Pomelos et sucre		Brisures de choux fleurs	Emincé de chou rouge
Haricots verts vinaigrette	Salade verte		Poireaux aux herbes	Carottes râpées
Poulet rôti	Sauté de porc sauce façon bordelaise (*)		Boulettes de mouton sauce tomate	Poisson pané et quartier de citron
Sauté de bœuf sauce olives	Quenelles nature sauce nantua			Filet de hoki sauce citron
Purée de pommes de terre fraîches locale	Ratatouille à la niçoise et riz		Potatoes	Choux fleurs en béchamel
Riz	Printanière de légumes			Epinards branches béchamel
Cantal AOP	Pointe de Brie		Vache qui rit	Edam
Petit suisse nature et sucre	Yaourt aromatisé		Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre
Fruit de saison	Crème dessert chocolat fromagerie Maurice		Fruit local	Gâteau aux pommes
Ananas au sirop	Crème dessert vanille fromagerie Maurice		Purée de pommes parfumée à la vanille	Cake au chocolat

Ville d'Orléans Menus Collèges Déjeuners

Semaine du 17 au 21 Décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			*** Repas de Noël ***	
Emincé d'endives	Salade de pois chiches		Gâteau de saumon aux herbes sauce crème ciboulette	Betteraves BIO
Salade verte	Salade de maïs		Rillettes de canard et pain navette	Macédoine BIO mayonnaise
Chipolatas (*)	Blanquette de dinde		Pintade sauce forestière	Pavé de merlu sauce niçoise
Saucisses de volaille	Nuggets de volaille		Rôti de veau BIO sauce des hortillons	
Boulgour	Haricots verts BIO		Gratin Dauphinois	Brocolis persillés
Lentilles mijotées	Poêlée de légumes BIO			
Fourme d'Ambert AOP	Tomme grise		Emmental	Camembert
Fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre		Fromage frais sur coulis de fruits	Yaourt nature et sucre
Fruit local	Fruit local		Sapin de Noël	Banane
Purée de pommes	Coktail de fruits au sirop		Profiteroles (choux crème vanille, topping chocolat et chantilly)	
			Clémentine et chocolat	