

# Département du Loiret

## Menus Collèges

11011

Semaine du 02 au 08 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes locaux (poireaux, navets, carottes)  Betteraves locales	Salade verte BIO et maïs  Chou blanc BIO en rémoulade		Œuf dur mayonnaise  Rillettes de canard	Panais locaux en rémoulade  Concombre local en rondelles
Tartiflette végétarienne  Raclette végétarienne + cornichon	Escalope de dinde locale sauce crème champignons  Boulettes de mouton sauce provençale		Echine 1/2 sel locale au jus (*)  <u>Blanquette de dinde locale</u>	Cotriade de poisson MSC (plat complet)  Poisson pané frais et quartier de citron
Salade verte à commander en épicerie	<u>Coquillettes locales</u>  Semoule		<u>Lentilles mijotées locales</u>  Riz	Gratin de brocolis  Petits pois extra fins
Petit fromage frais aux fruits  Fromage à raclette	Edam  Fromage blanc local et sucre		Yaourt nature et sucre  Pont l'Evêque AOP	Petit cotentin  Yaourt aromatisé
Orange  Kiwis	Lacté chocolat  Lacté vanille		Pomme locale  Raisin	<u>Gâteau vendéen (farine locale)</u>  <u>Cake au chocolat (farine locale)</u>

# Département du Loiret Menus Collèges 11 D 11

Semaine du 09 au 15 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé d'endives locales et croûtons	Velouté de poireaux locaux et pommes de terre		<a href="#"><u>Salade de rissonni locales</u></a>	Salade iceberg et noix
Carottes râpées locales	Betteraves locales		<a href="#"><u>Salade de lentilles locales</u></a>	Concombre local en rondelles
Pavé de merlu MSC sauce basilic	Chili sin carne (haché végétal)		Cordon bleu (volaille)	<a href="#"><u>Sauté de bœuf local mousseline carotte, orange, gingembre</u></a>
Filet de hoki MSC sce sauce citron	Fajitas végétal (chili sin carne + tortilla de blé)		Paupiette de veau au jus	Saucisse de francfort (*)
Ratatouille et blé	Riz		Haricots verts persillés	<a href="#"><u>Purée de courge butternut BIO</u></a>
Epinards branches béchamel et pommes de terre			Choux fleurs béchamel	Poêlée d'automne (carottes, flageolets, potimarron)
Vache qui rit BIO	Tomme blanche		Yaourt aromatisé	Mimolette
Yaourt nature BIO et sucre	Fromage blanc local et sucre		Cantal AOP	Petit fromage frais aux fruits
Compote tous fruits allégée en sucre	Poire locale		Banane	<a href="#"><u>Cake à l'orange (farine locale)</u></a>
Compote pommes cassis allégée en sucre	Pomme locale		Clémentines	<a href="#"><u>Carot'cake (farine locale)</u></a>

# Département du Loiret Menus Collèges 11 D 11

**Semaine du 16 au 22 Novembre 2020**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves locales	Salade verte BIO et dés d'emmental		Chou blanc local en rémoulade	Toast de bûche mi-chèvre sur lit de salade verte
Velouté de butternut local	Salade verte BIO et miettes de surimi		Carottes râpées locales	Crêpe au fromage
Poulet rôti	<u>Sauté de porc local au curry</u>		Boulettes de sarrasin sauce orientale	<u>Potimenter de poisson MSC</u>
Volaille kebab	Bifteck haché charolais au jus		<u>Dahl de lentilles locales</u>	Pavé de colin MSC sauce armoricaine
Frites locales + dosette de ketchup ou mayonnaise	Carottes locales		Semoule	<u>Purée de potiron (pdt locale)</u>
Boulgour	Panais locaux		Riz	Brocolis persillés
Fourme d'Ambert AOP	Fromage blanc local et sucre		Petit Trôo	Petit fromage frais aux fruits
Yaourt aux fruits	Gouda		Yaourt nature et sucre	Pointe de Brie
Pomme locale	Gaufre poudrée		Flan vanille nappé caramel	Kiwis
Poire locale	Gaufre nappée chocolat		Lacté au chocolat	Clémentines

# Département du Loiret

## Menus Collèges

110 11

**Semaine du 23 au 29 Novembre 2020**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de chou rouge local	Velouté de poireaux locaux et pommes de terre		Salade coleslaw locale	Salade de pommes de terre locales et dés de mimolette
Salade iceberg et bleu	Betteraves locales		Champignons frais émincés sauce crème	<u>Salade de rissonni locales</u>
Pavé de merlu MSC sauce crème aux herbes	Raviolis et emmental râpé		Rôti de veau BIO au jus	Omelette nature
Dés de poisson MSC sauce provençale	<u>Sauté de bœuf local sauce poivrade</u>		Nuggets de poulet	Curry de légumes (plat complet)
Riz	<u>Torsades locales</u>		<u>Purée de potiron (pdt locale)</u>	Epinards branches béchamel
Semoule	Pommes vapeur locales		Ratatouille et blé	Haricots beurre sauce tomate
Cantafrais	Saint Nectaire AOP		Camembert	Fromage blanc local et sucre
Petit suisse nature et sucre	Fromage blanc aromatisé		Petit fromage frais aux fruits	Munster AOP
Ile flottante sauce chocolat	Poire locale		Mousse au chocolat au lait	Banane
Ile flottante sauce caramel	Pomme locale		Mousse au café	Clémentines