

college

Semaine du 14 au 18 mai 2018



elior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage Cervelas vinaigrette Salade chinoise <small>(soja, concombre, épaule, salade)</small> Salade de maïs <small>(maïs, tomate, salade, persil)</small>	Concombre vinaigrette maison Céleri rémoulade Œufs durs mimosa Taboulé		Duo de pastèque et tomates Chou rouge vinaigrette à la fraise Tarte au chorizo Soupe andalouse	Carottes râpées vinaigrette maison Salade des Antilles <small>(Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</small> Galantine de volaille Tarte fine pissaladière
Galopin de veau grillé filet de cabillaud	Cordon bleu Gratin de la mer		Sauté de bœuf sauce tomate poivron Rougail de saucisses	Filet de colin sauce crème boulettes d'agneau à l'harissa
Petits pois Purée de pommes de terre	Torti Poêlée de Guyane		Riz de grand-mère Ratatouille	Haricots verts Semoule
Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé St-Môret Tomme blanche	Camembert Coulommiers Fraidou Yaourt aromatisé		Cotentin Rondelé nature Mimolette Yaourt nature sucré	Petits suisses sucrés Brie Edam Yaourt nature sucré
Corbeille de fruits Barre bretonne Entremets au chocolat Yaourt aux fruits	Compote de pommes Abricots au sirop Corbeille de fruits Smoothie vanille		Panna cotta aux framboises Compote de pommes et fraises Corbeille de fruits Moelleux rouge à la vanille	Gâteau marbré Roulé aux myrtilles Corbeille de fruits Entremets au caramel et poires


Plats préférés

Innovation culinaire


























Recettes développement durable

Recettes d'Ici et d'ailleurs



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la sem 



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>Salade printanière </p> <p>Courgettes râpées au pistou </p> <p>Cake aux deux fromages </p> <p>Œufs durs mayonnaise </p>	<p></p> <p></p> <p></p>	<p>Choux-fleurs sauce aurore</p> <p>Smoothie à la betterave </p> <p>Iceberg à la vinaigrette du terroir</p> <p>Assiette de charcuteries </p>	<p>Duo de concombre et maïs </p> <p>Coleslaw (chou blanc, carotte)</p> <p>Accras de poisson </p> <p>Salade de papillons au pistou </p>
	<p>Penne colombine </p> <p>Emincé de dinde sauce caramel </p>	<p></p>	<p>Haut de cuisse sauce USA </p> <p>Pavé de colin à la grenobloise</p>	<p>Filet de lieu sauce Nantua </p> <p>brochette de dinde </p>
	<p>Penne</p> <p>Julienne de légumes</p>		<p>Frites </p> <p>Pêlé-mêle provençal</p>	<p>blé catatlane</p> <p>Choux-fleurs persillés</p>
	<p>Fraidou</p> <p>Saint-Moret</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Emmental</p> <p>Montboissier</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Tomme blanche</p> <p>Brie</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
	<p>Entremets au chocolat</p> <p>Flan à la vanille </p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Salade de fruits</p>	<p></p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Gâteau yaourt et aux pommes </p> <p>Mousse aux Petits Beurre</p> <p>Liégeois à la vanille </p>	<p>Glace rocket </p> <p>Compote de poires</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Gâteau au chocolat </p>

Plats préférés Innovation
culinaire Recettes
développement durableRecettes
d'ici et d'ailleurs 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



college

Semaine du 28 mai au 01 juin 2018

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Macédoine mayonnaise ✨ Haricots verts en salade Maïs aux deux poivrons Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)	Tartare de tomates et maïs 🌿 Salade verte aux croûtons Achards de légumes 🌍 (carottes, chou, haricots verts, piment, gingembre) Pâté de campagne ❤️		Pastèque 🌿 Céleri rémoulade Légumes à la grecque (carottes, coriandre, oignons, concentré de tomate, choux-fleurs) Duo de saucissons ❤️	Oeufs durs sauce cocktail ❤️ Rillettes Salade de pâtes et sa sauce andalouse (Sarran) ❤️ Salade Ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes) ✨
Filet de colin meunière ❤️ Côte de porc	Sauté de bœuf mironton Merguez ❤️		Rôti de dinde au jus Filet de lieu sauce curry 🌍	Boullgour tandoori 🌿 Gratin de la mer
Riz créole Courgettes à la provençale	Petits pois Semoule		Torti Fondue de poireaux	Boullgour pilaf Haricots beurre en persillade
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Fraidou Mimolette	Edam Croûte noire Cotentin Yaourt nature sucré		Brie Camembert St-Môret Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes Fondu Président Tomme blanche Yaourt nature sucré
Corbeille de fruits Bâtonnet de glace à la vanille ❤️ Barre bretonne ❤️ Salade de fruits	Moelleux aux framboises ❤️ Stracciatella ✨ Corbeille de fruits Roulé aux abricots		Smoothie vanille ❤️ Mousse chocolat au lait ❤️ Pavlova 🌍 Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Entremets au caramel et poires Fraîcheur ananas Riz à l'impératrice 🌍

Plats préférés ❤️

Innovation culinaire ✨

Recettes développement durable 🌿

Recettes d'ici et d'ailleurs 🌍


























Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



college

Semaine du 04 au 08 juin 2018

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade méditerranéenne  (semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</p> <p>Salade de lentilles vinaigrette terroir</p> <p>Salade aux cœurs de palmier et feta</p> <p>Tomates au fromage blanc </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Légumes à la grecque (carottes, coriandre, oignons, concentré de tomate, choux-fleurs)</p> <p>Concombre vinaigrette maison </p> <p>Taboulé </p>	<p></p> <p></p>	<p>Dips de carottes sauce aneth </p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Houmous et mouillettes  (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie)</p> <p>Cake aux deux fromages </p>	<p>Saucisson à l'ail </p> <p>Roulade aux olives</p> <p>Radis beurre </p> <p>Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental)</p>
<p>Nuggets de volaille </p> <p>Pavé de colin sauce Ducléré</p>	<p>Sauté de bœuf en estouffade</p> <p>Penne romagnola </p>	<p></p>	<p>Jambon</p> <p>Poulet Kedjenou </p>	<p>Filet de lieu à la tapenade</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate </p>
<p>Epinards à la béchamel</p> <p>Riz créole</p>	<p>Penne</p> <p>Flan de blettes</p>		<p>pommes lyonnaise</p> <p>Lentilles</p>	<p>Semoule</p> <p>Carottes et navets</p>
<p>Gouda Emmental Croc' lait Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Bleu Fromy</p>		<p>Fraidou Cotentin Mimolette Local Yaourt nature sucré</p>	<p>Petits suisses sucrés Edam Rondelé aux noix Yaourt nature sucré</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Chocolat liégeois </p> <p>Entremets au caramel</p> <p>Gaufre fantasia </p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Cake au miel</p> <p>Compote de poires</p> <p>Mousse au citron</p>	<p></p>	<p>Petit pot vanille fraise </p> <p>Compote de pommes et pêches</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Smoothie banane & fraise </p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Mousse chocolat au lait </p> <p>Moelleux aux framboises </p>

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 



























Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



college

Semaine du 11 au 15 juin 2018

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Crostini tomate emmental </p> <p>Salade de riz <small>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</small></p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Crudit� de courgettes tomates chips</p>	<p>Pastèque </p> <p>Carottes râpées vinaigrette maison</p> <p>Coquillettes sauce cocktail </p> <p>Mortadelle</p>	<p> </p> <p></p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Salade du maraîcher <small>(batavia, concombre, champignons, tomates)</small></p> <p>Pain de légumes</p> <p>Taboulé méridional </p>	<p>Pâté de campagne </p> <p>�ufs durs mayonnaise </p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Maïs aux deux poivrons</p>
<p>Merguez </p> <p>Echine de porc demi-sel</p>	<p>Omelette </p> <p>Filet de lieu sauce Dugl�r�</p>		<p>Pa�lla au poulet  </p> <p>Curry de colin � l'indienne</p>	<p>Penne de la mer</p> <p>paupiette de veau sauce tomate </p>
<p>P�le-m�le provençal</p> <p>Pur�e de pommes de terre</p>	<p>Choux-fleurs persill�s</p> <p>Bl� et julienne de l�gumes</p>		<p>Riz pilaf</p> <p>Carottes laque miel orange </p>	<p>Penne</p> <p>Jardini�re de l�gumes</p>
<p>Fromage blanc</p> <p>Croc' lait</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt nature sucr�</p>	<p>Brie</p> <p>Camembert</p> <p>Rondel� aux noix</p> <p>Yaourt nature sucr�</p>		<p>Yaourt nature sucr�</p> <p>Yaourt aromatis�</p> <p>Cotentin</p> <p>Tomme blanche</p>	<p>Fondu Pr�sident</p> <p>Fraidou</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Yaourt nature sucr�</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Flan au chocolat</p> <p>Palmiers</p>	<p>Cake croustillant crumble </p> <p>Barre bretonne </p> <p>Panna cotta au caramel </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p> </p>	<p>Pomme au four</p> <p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Gaufre créole </p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Douceur de pommes bananes et ananas</p> <p>Entremets au pr�alin� </p> <p>Mousse chocolat au lait </p>

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 














Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



college

Semaine du 18 au 22 juin 2018

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette maison  Tomate vinaigrette  Crêpe au fromage  Chou blanc sauce échalotes	Rillettes à la sardine Saucisson à l'ail  Salade de soja (soja, maïs, carotte, batavia) Salade verte	 	saucisson à l'ail  Assiette de charcuteries Macédoine mayonnaise Salade Thali  (carottes, gingembre, menthe, sucre, oignons)	Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental) Salade verte au maïs Tarte fine pissaladière  Roulade aux olives
Emincé de dinde sauce suprême Boulettes d'agneau à la tomate 	Sauté de bœuf bobotie  Beignet de poisson et citron 		Nuggets de volaille Pavé de colin à la crème de persil	File de lieu à l'indienne  Poulet yassa 
Coquillettes Courgettes saveur orientale	Semoule Printanière de légumes		Potatoes aux épices  Poêlée de Guyane 	Carottes fraîches persillées Riz créole
Edam Mimolette Fraidou Yaourt nature sucré	Cotentin Petit moulé ail et fines herbes Saint-Paulin Yaourt nature sucré		Camembert Coulommiers Fondu Président Yaourt nature sucré	Petits suisses sucrés Saint-Moret Tomme blanche Yaourt nature sucré
Neige aux myrtilles  Liégeois à la vanille  Corbeille de fruits Gaufre fantasia 	Corbeille de fruits Compotée de rhubarbe meringuée Panna cotta aux myrtilles  Smoothie bananes & pommes 		Glace rocket  Compote de pommes Corbeille de fruits Moelleux aux framboises 	Cake à la noix de coco Gâteau au chocolat  Œufs en neige au caramel Corbeille de fruits

Plats préférés 

Innovation
culinaire 

Recettes
développement durable 

Recettes
d'ici et d'ailleurs 



























Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



college

Semaine du 25 au 29 juin 2018

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves sauce crémeuse </p> <p>Choux-fleurs sauce aurore </p> <p>Carottes râpées vinaigrette maison </p> <p>Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</p>	<p>Tomate ciboulette </p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Cake aux deux fromages </p> <p>Macédoine mayonnaise</p>		<p>Salade hollandaise  (salade composée, tomate, gouda)</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade de lentilles bûchette et miel </p> <p>Pizza au fromage </p>	<p>Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)</p> <p>Taboulé </p> <p>Assiette de crudités </p> <p>Pâté de foie </p>
<p>Saucisse fumée </p> <p>Tranche de foie sauce poivre vert</p>	<p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Hamburger de bœuf à la moutarde </p>	 	<p>sauté de mouton</p> <p>Penne colombine </p>	<p>Filet de colin meunière </p> <p>Poulet à la basquaise </p>
<p>Courgettes Mexique </p> <p>Boullgour pilaf</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Julienne de légumes </p>		<p>Petits pois</p> <p>Penne</p>	<p>Pêlé-mêlé provençal</p> <p>Riz pilaf</p>
<p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Cotentin Croûte noire</p>	<p>Edam Emmental Fraidou Yaourt nature sucré</p>		<p>Fondu Président Rondelé nature Saint-Paulin Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage blanc Gouda Saint-Moret Yaourt nature sucré</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de poires</p> <p>Gâteau marbré </p> <p>Mousse au caramel</p>	<p>Entremets à la vanille et Mikado</p> <p>Fromage blanc touche de kiwi</p> <p>Cocktail de fruits à la créole</p> <p>Corbeille de fruits</p>		<p>Moelleux au fromage blanc et vanille </p> <p>Beignet à la framboise </p> <p>Entremets au café </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pommes et pêches</p> <p>Chouquettes </p> <p>Flan au chocolat</p>

Plats préférés 

Innovation
culinaire 

Recettes
développement durable 

Recettes
d'Ici et d'ailleurs 



















Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



college

Semaine du 02 au 06 juillet 2018

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Crêpe au fromage </p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Assiette de salami </p> <p>Semoule à l'andalouse (couscous, carottes, petits pois - recette du chef étoilé Michel Sarran)</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette maison </p> <p>Duo de betteraves et tomates</p> <p>Roulade aux olives</p> <p>Salade provençale (batavia, tomate, poivron, anchois) </p>		<p>Tomates sauce mangue (Sarran) </p> <p>Cervelas vinaigrette </p> <p>Crostini tomate mimolette </p> <p>Salade italienne  (salade composée, tomate, poivrons, mozzarella, jambon, champignons, olives)</p>	<p>Duo de saucissons </p> <p>Œufs durs sauce cocktail </p> <p>Salade de papillons au pistou </p> <p>Tzatziki  (concombre, yaourt, ail, menthe)</p>
<p>Omelette </p> <p>Risotto de blé à la catalane </p>	<p>Macaroni romagnola </p> <p>Longe de porc aux herbes</p>		<p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Croquettes de poisson à l'ail </p>	<p>Parmentier de poisson</p> <p>Palette de porc sauce diable </p>
<p>Haricots verts</p> <p>Blé à la tomate</p>	<p>Macaroni</p> <p>Poêléedu jardin </p>		<p>Piperade</p> <p>Semoule</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Carottes persillées</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Carré de l'Est St-Môret Yaourt nature sucré</p>	<p>Brie</p> <p>Camembert Croc' lait Yaourt nature sucré</p>		<p>Saint-Paulin</p> <p>Croûte noire Fondu Président Yaourt nature sucré</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Edam Fraidou Yaourt nature sucré</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Barre bretonne Flan au chocolat </p> <p>Mousse à la framboise</p>	<p>Petit pot vanille fraise </p> <p>Compote de pommes</p> <p>Flan à la vanille fruits rouges et mangue </p> <p>Corbeille de fruits</p>		<p>Cookies au chocolat et épices </p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pêches au sirop</p> <p>Rocher coco chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Entremets au caramel</p> <p>Liégeois à la vanille </p> <p>Moelleux au cocktail de fruits</p>

Plats préférés 

Innovation
culinaire 

Recettes
développement durable 

Recettes
d'ici et d'ailleurs 



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

