




MENUS COLLEGES MARS 2020



Lundi 02 mars 2020	Lundi 09 mars 2020	Lundi 16 mars 2020	Lundi 23 mars 2020
<p>Endives aux Noix ou Salade de Pois chiches à la Catalane et Thon</p> <p>*Merlu sur Julienne de Légumes ou Cuisse de Poulet grillée</p> <p>Riz Bio ou Jardinière de légumes</p> <p>Assortiment de fromages (Dont Camembert et Emmental Bio)</p> <p>Fromage Blanc ou Petits Suisses</p>	<p>Salade de Radis, Concombres et tomates cerise ou Salade de Pommes de terre au Thon</p> <p>Pintade à la Basquaise ou *Hoki sauce Dugléré</p> <p>Coquillettes Bio ou Champignons et Salsifis persillés</p> <p>Assortiment de fromages (Dont Croc Lait et Camembert Bio)</p> <p>Poire sauce Chocolat ou Compote de Pommes</p>	<p>Friand au Fromage ou Tarte au Fromage</p> <p>Escalope de Volaille à la Normande ou *Boeuf Bio Bourguignon</p> <p>Haricots verts persillés ou Purée</p> <p>Assortiment de fromages (Dont Bonbel et Rondelé Nature)</p> <p>Fruit de saison (Dont Banane ou Pomme Bio)</p>	<p>Pâté en croûte de Volaille ou Pêche au Thon</p> <p>Cuisse de Poulet grillée ou Tranche de Gigot d'Agneau sauce Brune</p> <p>Petits pois au jus ou Purée de Patates douces</p> <p>Assortiment de fromages (Dont Mimolette et Brie)</p> <p>Fruit de saison (Dont Orange Bio ou Pomme Bio)</p>
Mardi 03 mars 2020	Mardi 10 mars 2020	Mardi 17 mars 2020	Mardi 24 mars 2020
<p>Salade de Maïs, Pommes de terre, Olives et Tomates cerise ou Salade verte et Croûtons</p> <p>Oeuf dur Bio ou *Vedell Bio aux Champignons</p> <p>Epinards à la Béchamel ou Méli-Mélo de Céréales</p> <p>Assortiment de fromages (dont Samos et Rondelé Ail & Fines Herbes)</p> <p>Petits dés de Fruits ou Pêche sauce Fruits rouges</p>	<p>Salade de Lentilles ou Carottes râpées</p> <p>Tranche de Gigot d'Agneau au Thym ou Sauté de Poulet à l'Estragon</p> <p>Courgettes et Chou fleur persillés ou Gnocchi à la Romaine</p> <p>Assortiment de fromages (Dont Edam Bio et Emmenthal Bio)</p> <p>Yaourt Aromatisé ou Yaourt Nature</p>	<p>Salade d'endives, tomates Bio et Noix ou Pamplemousse au sucre</p> <p>Sauce aux Lentilles tomate et Pipe rigate ou Brochette de Poulet sauce Hollandaise</p> <p>Pipe Rigate et Bâtonnière de Légumes</p> <p>Assortiment de fromages (Dont Edam Bio et Emmenthal Bio)</p> <p>Fromage Blanc ou Petits Suisses</p>	<p>Julienne de Betteraves et Chou rouge ou salade de Pommes de terre à l'Espagnole</p> <p>*Gardiane de Boeuf Bio ou Omelette Bio</p> <p>Céréales Gourmandes ou Duo de Carottes persillées</p> <p>Assortiment de fromages (Dont Rondelé Ail & Fines Herbes et Cantal)</p> <p>Crème dessert au Chocolat ou Liégeois Vanille</p>
Jeudi 05 mars 2020	Jeudi 12 mars 2020	Jeudi 19 mars 2020	Jeudi 26 mars 2020
<p>Pizza au Fromage ou Roulé au Fromage</p> <p>Rôti de Porc au jus ou Cubes de Poissons aux Céréales</p> <p>Gratin Dauphinois ou Poêlée ratatouille</p> <p>Assortiment de fromages (Dont Cantal et St Paulin)</p> <p>Fruit de saison (Dont Kiwi Bio ou Pomme Bio)</p>	<p>Oeuf Dur Bio sauce Cocktail ou Macédoine de Légumes</p> <p>Tajine de Légumes et Abricots et Semoule et Pois chiches ou Rôti de Veau au jus Semoule</p> <p>Assortiment de fromages (Dont Mimolette et Tome Noire)</p> <p>Fruit de saison (Dont Banane ou orange Bio)</p>	<p>Taboulé ou Chou rouge, Chou blanc émincé, Pomme et Thon</p> <p>Filet de Poisson pané ou Saucisse grillée sur lit d'Oignons</p> <p>Courgettes à la Provençale ou Riz Bio</p> <p>Assortiment de fromages (Dont Camembert Bio et Tome Noire)</p> <p>Liégeois Chocolat ou Yaourt Brassé</p>	<p>Coleslaw ou Salade verte</p> <p>Pané de Blé à la Tomate et Mozzarella ou Wings de Poulet</p> <p>Poêlée ratatouille et Pommes de terre</p> <p>Assortiment de fromages (Dont Edam Bio et Carré frais Bio)</p> <p>Purée de Pomme ou Yaourt Nature sucré</p>
Vendredi 06 mars 2020	Vendredi 13 mars 2020	Vendredi 20 mars 2020	Vendredi 27 mars 2020
<p>Tranche de Surimi sur lit de salade ou Pamplemousse au sucre</p> <p>*Boeuf Bio à la Provençale ou Cordon Bleu</p> <p>Purée de pois ou Macaroni Bio</p> <p>Assortiment de fromages (Dont St Nectaire AOP et Mimolette)</p> <p>Crème dessert vanille ou Liégeois au chocolat</p>	<p>Menu Outre Mer</p> <p>Salade Exotique au Surimi ou salade d'Avocats et Tomates cerise</p> <p>*Cari de Cabillaud ou Rôti de Porc aux Petits oignons</p> <p>Riz parfumé ou Mousseline de Carottes</p> <p>Assortiment de fromages (Dont Carré frais Bio et Gouda Bio)</p> <p>Tarte Flan Coco ou Liégeois Vanille</p>	<p>Menu goût de France</p>	<p>Radis et Beurre ou Salade de Lentilles</p> <p>*Merlu sauce Dugléré ou Rôti de Porc au jus</p> <p>Pennes Bio et râpé ou Epinards à la béchamel</p> <p>Assortiment de fromages (Dont Kiri et Camembert Bio)</p> <p>Fromage Blanc sauce Fruits rouges ou Yaourt Aromatisé</p>

Origines
 *Merlu sur Julienne de Légumes / Merlu à la portugaise/Merlu sauce Dugléré: Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est
 *Hoki sauce Dugléré : Macruronus novaezelandiae, Pêché au chalut, Océan Pacifique(FAO 81)
 *Cari de cabillaud: Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)
 *Boeuf Bio à la Provençale / Gardiane de Boeuf Bio / Boeuf Bio bourguignon: Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
 *Vedell Bio aux Champignons / Sauté de Vedell Bio aux petits légumes : Vedell Bio des Pyrénées Catalanes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)

 Menus végétariens