



MENUS COLLEGES - OCTOBRE 2021

Nos chefs revisitent les recettes de terroir



La semaine du goût

Lundi 27 Septembre 2021

Salade de tomates locales ou Melon jaune Bio
Brochette de poulet mariné sauce hollandaise
ou *Tranche de Gigot d'agneau à l'os
Semoule Bio ou Purée de carottes
Assortiment de fromages
(Port Salut ou Cantal AOP)
Fromage blanc aux fruits ou Riz au lait



Lundi 04 Octobre 2021

Melon jaune Bio ou Tomates Bio et maïs
Sauté de dinde Label Rouge aux olives
ou Paupiette de veau au jus
Flageolets Bio au jus ou Polenta de potiron Bio
Assortiment de fromages (Bonbel ou Cantal AOP)
Yaourt sucré Bio ou Liégeois vanille



Lundi 11 Octobre 2021 Nos chefs revisitent les recettes de terroir

Salade de batavia locale
ou Chou rouge, chou blanc et pommes
*Blanquette de Veau Bio local
ou Rôti de dinde Label Rouge au jus
Riz Bio créole ou Poêlée campagnarde
Assortiment de fromages
(St Paulin ou Fourme d'Ambert IGP)
Yaourt sucré local ou Yaourt aux fraises local



Lundi 18 Octobre 2021

Salade de maïs et tomates cerises ou Tomates antioise
Sauté de poulet Label Rouge aux olives
ou Rôti de veau Label Rouge à la forestière
Petits pois aux poireaux ou Riz Bio créole
Assortiment de fromages (Gouda Bio ou croc Lait)
Petits suisses ou Yaourt sucré Bio



Mardi 28 Septembre 2021

Macédoine de légumes à la mayonnaise
ou Endives, pommes et noix
Rôti de Veau au jus ou *Hoki sauce bonne femme
Haricots plats et pommes de terre tomates
Assortiment de fromages
(Edam Bio ou Tartare ail et fines herbes)
Liégeois chocolat ou Purée de pommes Bio



Mardi 05 Octobre 2021

Salade batavia et croûtons ou Pâté en croûte de volaille
*Escalope de Porc aux herbes ou *Cabillaud madras
Purée de pommes de terre
ou Haricots verts Bio persillés
Assortiment de fromages (Gouda Bio ou Carré frais Bio)
Petits dés de fruits ou Purée de pommes-poire Bio



Mardi 12 Octobre 2021

Tarte au fromage ou Tarte aux légumes du soleil
Escalope de volaille Label Rouge à la catalane
ou *Cabillaud sauce dugléré
Haricots verts Bio persillés
ou Gnocchi à la romaine
Assortiment de fromages (Cantafrais ou Tome Noire IGP)
Fruits de saison
(Dont Raisins locaux ou Pomme Bio locale)



Mardi 19 Octobre 2021

Melon jaune ou Salade verte
Boles de boeuf à la tomate
ou Omelette nature Bio
Semoule Bio ou Gratin de chou-fleur
Assortiment de fromages
(Carré frais ou Tome Noire IGP)
Liégeois chocolat ou Crème dessert vanille Bio



Jeudi 30 Septembre 2021

Salade verte et dés de mimolette ou Carottes râpées
Bolognaise de lentilles et Pâtes coudes
ou Cuisse de canette au miel,
Pâtes coudes et Poêlée ratatouille
Assortiment de fromages
(Emmenthal Bio ou Camembert Bio)
Tarte flan ou Tarte au citron



Jeudi 07 Octobre 2021

Roulé au fromage ou Pizza au fromage
Omelette nature Bio et Poêlée méridionale
ou *Boeuf Bio aux petits oignons et Céréales gourmandes Bio
Assortiment de fromages (Kiri ou Emmenthal Bio)
Fruits de saison
(Dont Banane Bio ou Pomme Bio locale)



Jeudi 14 Octobre 2021

Oeuf dur Bio sauce cocktail
ou Salade de tomates locales
Céréales gourmandes Bio
et Potée de légumes Bio et haricots blancs
ou Boules de boeuf à la tomates et Coquillettes Bio
Assortiment de fromages (Port Salut ou Mimolette)
Flan vanille nappé caramel Bio ou Yaourt aromatisé Bio



Jeudi 21 Octobre 2021

Coleslaw ou Salade d'endives et pommes locales
Panée fromager
ou Paleron de boeuf moutarde et cornichons
Courgettes Bio persillées et Pennes Bio
Assortiment de fromages
(Edam Bio ou Camembert Bio)
Beignet à la pomme ou Eclair au chocolat



Vendredi 1^{er} Octobre 2021

Jambon blanc et cornichons
ou Salade de haricots verts et thon
Pané de colin ou Saucisse catalane grillée
Gratin d'épinards Bio
ou Pommes de terre lamelles au beurre persillées
Assortiment de fromages (St Paulin ou Croc Lait Bio)
Fruits de saison (Dont Banane Bio ou Raisins locaux)



Vendredi 08 Octobre 2021

Salade de concombres Bio et dés de brebis
ou Salade de pommes de terre, thon et olives
Aiguillettes de poulet à la basquaise
ou Pépite de colin meunière
Torsades Bio ou Flan de chou-fleur
Assortiment de fromages (Edam Bio ou Camembert Bio)
Petits suisses sucré ou Crème dessert chocolat Bio



Vendredi 15 Octobre 2021

Carottes râpées Bio
ou Pâté en croûte de volaille et salade verte
*Bouillabaisse de colin ou Rôti d'agneau au jus
Pommes de terre lamelles persillées
ou Beignets de salsifis
Assortiment de fromages (Edam Bio ou Emmenthal Bio)
Croisillon abricots ou Tarte au chocolat



Vendredi 22 Octobre 2021

Salade de pois chiches Bio et thon
ou Radis et betteraves
Rôti de porc Label Rouge au thym
ou *Pavé de Saumon à l'oseille
Mousseline de potiron Bio
ou Pommes de terre rissolées
Assortiment de fromages (Bonbel ou Vache qui rit)
Fruits de saison (Dont Banane Bio ou Pomme Bio locale)



ORIGINES :
*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie
*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
*Porc : « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
*Cabillaud : Gadus morhua, pêché au chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)
*Colin : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
*Hoki : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)
*Saumon : Salmo salar