



MENUS COLLEGES - JANVIER 2022

Nos chefs revisitent les recettes de terroir



Lundi 3 Janvier 2022

Macédoine de légumes ou Taboulé Bio
*Veau Bio à la Corse ou Cuisse de poulet grillée
Riz Bio safrané ou Flan de chou-fleur
Assortiment de fromages (Cantal AOP ou Six de Savoie)
Purée de pommes abricots Bio
ou Purée de pommes pêche Bio



Lundi 10 Janvier 2022

Rosette locale et cornichon ou Pâté en croûte de volaille
*Colin sauce dugléré ou *Vedell IGP aux olives
Farfalles Bio ou Carottes Bio persillées
Assortiment de fromages
(St Môret ou Fourme d'Ambert AOP)
Fruit de saison (Kiwi Bio local ou Orange Bio)



Lundi 17 Janvier 2022

Pamplemousse Bio et sucre ou Carottes râpées Bio
Sauté de Canard à la tourangello ou *Hoki sauce bretonne
Purée St Germain crémée
ou Duo de panais et et potiron Bio persillés
Assortiment de fromages (Carré frais Bio ou Vache qui rit)
Poire sauce chocolat ou Cocktail de fruit



Lundi 24 Janvier 2022

Salade verte et dés de mimolette ou Coleslaw
Rôti Porc Label Rouge à la méditerranéenne
ou *Veau Bio moutarde et estragon
Gnocchi à la romaine ou Purée crécy
Assortiment de fromages (Emmental Bio ou Société crème)
Petit suisse aux fruits ou Yaourt aromatisé vanille Bio



Mardi 4 Janvier 2022

Pizza au fromage ou Tarte au fromage
Rôti d'agneau sauce brune ou *Cabillaud basquaise
Blé Bio ou Poêlée ratatouille
Assortiment de fromages (Croc Lait Bio ou Edam Bio)
Yaourt local aromatisé fruits rouges ou Yaourt local sucré



Mardi 11 Janvier 2022

Endives et dés de poires ou Carottes râpées Bio
Escalope de dinde Label Rouge aux petits oignons
ou Paleron de bœuf sauce moutarde et cornichon
Pommes de terre persillées ou Poêlée de légumes verts
Assortiment de fromages
(Gouda Bio ou Tartare ail et fines herbes)
Yaourt brassé fraise Bio ou Yaourt aromatisé vanille Bio



Mardi 18 Janvier 2022

Céleri rave ou Salade sombrero
Rôti de veau à la forestière ou *Bœuf Bio maître d'hôtel
Lentilles au jus ou Chou-fleur en béchamel
Assortiment de fromages (Tome Noire IGP ou Mimolette)
Fruit de saison (Banane Bio ou Clémentine Bio)



Mardi 25 Janvier 2022

Macédoine de légumes
ou Salade de coquillettes Bio à la catalane
Escalope de poulet au jus et champignons ou *Merlu sauc
bourride sétoise
Céréales gourmandes Bio ou Poêlée de légumes verts
Assortiment de fromages (Kiri ou Edam Bio)
Fruit de saison (Poire Bio ou Pomme Bio locale)



Jeudi 6 Janvier 2022

Epiphanie

Pamplemousse Bio et sucre ou Salade verte vinaigrette
Omelette Bio et Courgettes Bio à la provençale
ou Tomates farcies et Coquillettes Bio
Assortiment de fromages (Six de Savoie ou Tome Noire IGP)
Galette des rois ou Brioche des rois



Jeudi 13 Janvier 2022

Coleslaw ou Avocat Bio et miettes de surimi
Chili sin carne et Riz Bio créole
ou Rôti dinde Label Rouge au jus et Purée de brocoli
Assortiment de fromages (Cantal AOP ou Camembert Bio)
Salade de fruits ou Ananas et sauce caramel



Jeudi 20 Janvier 2022

Œuf dur Bio et salade verte
ou Chou blanc, chou rouge et pommes Bio
Semoule Bio et pois chiches Bio et Tajine de légumes Bio
ou Saucisse grillée / merguez
et Semoule Bio et pois chiches Bio et Tajine de légumes Bio
Assortiment de fromages
(Rondelé aux noix de Dordogne ou St Nectaire AOP)
Yaourt mixé aux fruits ou Yaourt sucré



Jeudi 27 Janvier 2022

Endives et noix ou Radis et beurre
Nuggets végétal et Courgettes Bio et riz Bio à la provençale
ou Tartiflette (volaille)
Assortiment de fromages (Rondelé nature ou Camembert Bio)
Crème dessert vanille Bio ou Crème dessert chocolat Bio



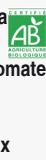
Vendredi 7 Janvier 2022

Radis et beurre ou Chou blanc, chou rouge et pommes Bio
Poisson pané et tranche de citron
ou Sauté de *porc local sauce charcutière
Purée de patates douces crémée
ou Poêlée campagnarde
Assortiment de fromages (Carré frais Bio ou Emmental Bio)
Fruit de saison (Clémentine Bio ou Pomme Bio locale)



Vendredi 14 Janvier 2022

Betteraves Bio ou Salade de maïs Bio, cœur de palmier, olives
ou Velouté de carottes au curry (Pia, Argelès, Sévigné, La
Bressola)
Aiguillettes de poulet sauce hollandaise ou *Merlu à la tomate
Céréales gourmandes Bio ou Petits pois Bio au jus
Assortiment de fromages (Chavroux ou Edam Bio)
Fromage blanc nature Bio et sucre ou Fromage blanc aux
fruits



Vendredi 21 Janvier 2022

Nos chefs revisitent les recettes de terroir

Tarte au fromage Bio ou Tarte aux légumes
Pavé de dinde Label Rouge sauce aux pommes et coing Bio
ou *Cabillaud à l'américaine
Torsades Bio ou Haricots verts Bio persillés
Assortiment de fromages (St Paulin ou Bonbel)
Flan vanille nappé caramel Bio ou Mousse de chocolat



Vendredi 28 Janvier 2022

Chorizo et cornichon ou Sardine à l'huile et tranche de citron
ou Velouté Velouté Dubarry (Jean Moulin, Thuir, Millas)
Filet de poisson meunière ou Gardiane de *Bœuf Bio
Macaronis Bio ou Duo de salsifis et champignons persillés
Assortiment de fromages (Cantal AOP ou Vache qui rit)
Yaourt brassé banane Bio ou Yaourt sucré Bio



*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)

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Colin : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Hoki : Macruronus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)