









COLLEGE SIMONE VEIL

Dejeûners du **lundi 28 août** au **vendredi 1 septembre 2017**

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
1 Entrées						 bœuf français
						 porc français
2 Plats						 volaille française
						 Produit labellisé A.B.* *issu de l'Agriculture Bio
3 Garnitures						 plat végétarien
						 produit local
4 Produits Laitiers						 cuisiné par nos soins
						 poisson frais
5 Desserts						 produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE	REPAS LOCAL LUNDI	REPAS LOCAL MARDI	MERCREDI	MENU GREC JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	 Salade verte Feuilleté  Céleri au fromage blanc	 Quiche Melon  Betteraves Mimosa		 Tomates feta olives et oignons rouges Tzastiki Fava, kipiti sur toasts 	Salade niçoise Macédoine Cake aux olives
2 Plats	 Jambon grillé Filet de merlu en escabeche	 Veau marengo Poisson du marché à l'aneth		 Moussaka traditionnelle Filet de poisson frais à la grecque (olives) 	Filet de lieu aux agrumes Sauté de dinde au curry
3 Garnitures	 Purée Brocolis	 Carottes persillées Petits pois		 Aubergines grillées Pommes vapeur 	Riz pilaf Tomates roties
4 Produits Laitiers	 Fromage local  Laitage local Plateau de fromages / farandole de yaourts	 Laitage local  Fromage local Plateau de fromages / farandole de yaourts		 Plateau de fromages Farandole de yaourts 	Plateau de fromages Farandole de yaourts
5 Desserts	 Lait fraise Pastèque  Pomme au four Fruit de saison	Fruit de saison Pêche au coulis  Compote du jour  Flan chocolat		 Baklavas Salade de fruits au miel Yaourt à la grecque au citron Fruit de saison	Ananas frais Compote du jour Fruit de saison Nappé caramel



bœuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B.*
*issu de l'Agriculture Bio



plat végétarien



produit local



cuisiné par nos soins



poisson frais



produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

COLLEGE SIMONE VEIL

Dejeûners du

lundi 11 septembre

au

vendredi 15 septembre 2017

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE	REPAS LOCAL LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS LOCAL VENDREDI
1 Entrées	 Chou rouge	Duo de salades		Salade de tortis 3 couleurs	 Radis beurre
	 Carottes rapées au citron Salade de riz	Concombres à la menthe Salade de pois chiches		Melon Salade de champignons	 Salade verte aux croutons Salade de tomates au maïs
2 Plats	 Saucisses grillées	Poulet à l'estragon		Plein filet de poisson pané	 Basse côte braisée
	Filet de julienne à la moutarde	Poisson du marché sauce crevettes		Rôti de veau	Poisson du marché au safran
3 Garnitures	 Purée de céleri	Semoule		Poelée de légumes	 Gratin de pommes de terre
	Epinards	Ratatouille		Polenta	Flan de légumes
4 Produits Laitiers	 Fromage local	Farandole de yaourts		Plateau de fromages	 Fromage local
	 Laitage local	Plateau de fromages		Farandole de yaourts	 Laitage local
	Plateau de fromages / farandole de yaourts				Plateau de fromages / farandole de yaourts
5 Desserts	 Pain perdu	Compote du jour		Salade de fruits frais	 Crème au chocolat
	 Flan vanille	Fruit de saison		Mousse fruits rouges	Fruit de saison
	Fruit de saison	Banane au chocolat		Fruit de saison	 Clafoutis aux pommes
	Poire au sirop	crumble aux fruits rouges		Glace	Compote du jour



boeuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé
A.B.*
*issu de
l'Agriculture Bio



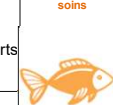
plat végétarien



produit local



cuisiné par nos
soins



poisson frais



produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

COLLEGE SIMONE VEIL

Dejeûners du

lundi 18 septembre

au

vendredi 22 septembre 2017

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
1 Entrées	Tarte au fromage	Salade de betteraves		Salade de lentilles	Au cœur des produits laitiers locaux	 bœuf français  porc français  volaille française
	Salade piémontaise	Duo de carottes		Terrine de légumes	 FÊTE DE LA GASTRONOMIE 22 23 24 SEPTEMBRE 2017	
	Salade verte	Taboulé		Salade de tomates		
2 Plats	Escalope de volaille à la crème	Sauté de bœuf à la provençale		Côte de porc au jus	Au cœur des produits laitiers locaux	 FÊTE DE LA GASTRONOMIE 22 23 24 SEPTEMBRE 2017  Produit labellisé A.B.* *issu de l'Agriculture Bio
	Filet de cabillaud grillé	Poisson du jour dieppoise		Colin piperade		
3 Garnitures	Haricots verts	Pommes de terre sautées		Jeunes carottes persillées	Au cœur des produits laitiers locaux	 plat végétarien  produit local
	Fenouil à la tomate	Brocolis gratinés		Penne	 FÊTE DE LA GASTRONOMIE 22 23 24 SEPTEMBRE 2017	
4 Produits Laitiers	Plateau de fromages	Fromage local		Fromage local	Au cœur des produits laitiers locaux	 cuisiné par nos soins  poisson frais
	Farandole de yaourts	Laitage local Plateau de fromages / farandole de yaourts		Laitage local Plateau de fromages / farandole de yaourts	 FÊTE DE LA GASTRONOMIE 22 23 24 SEPTEMBRE 2017	
5 Desserts	Melon pastèque	Crème au caramel		Raisins	Au cœur des produits laitiers locaux	 produit de saison
	Liegeois vanille	Salade d'agrumes		Compote	 FÊTE DE LA GASTRONOMIE 22 23 24 SEPTEMBRE 2017	
	Fruit de saison	Fruit de saison		Fromage blanc confiture		
	Eclair	Pomme au four		Fruit de saison		



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

COLLEGE SIMONE VEIL

Dejeûners du

lundi 25 septembre

au

vendredi 29 septembre 2017

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE	REPAS LOCAL LUNDI	MARDI MENU MEDICAN	MERCREDI	REPAS LOCAL JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	 Salade de radis aux fines herbes  Salade verte aux noix Friand fromage	Salsa d'avocats et tacos Salade acapulco (maïs poivrons)  Wraps de légumes		 Coleslaw  Céleri au curry Quiche à l'oignon	Tarte aux poireaux Duo de haricots en salade Salade asiatique
2 Plats	 Bœuf aux oignons Filet de poisson du jour au beurre rouge	Poisson du jour citron vert et coriandre  Chili Con Carne		 Veau aux olives Quenelle de brochet sauce nantua	Escalope de porc à la moutarde Filet de poisson du jour aux olives
3 Garnitures	 Lentilles au jus Gratin de courgettes	Haricots Rouges  Riz créole		 Pommes vapeur Poelée forestière	Chou fleur persillé Côtes de blette à la tomate
4 Produits Laitiers	 Fromage local  Laitage local Plateau de fromages / farandole de yaourts	Farandole de yaourts  Plateau de fromages		 Fromage local  Laitage local Plateau de fromages / farandole de yaourts	Farandole de yaourts Plateau de fromages
5 Desserts	 Smoothie aux fruits Salade de fruits frais  Compote de pommes Fruit de saison	Flan coco  Salade d'ananas  Mousse au chocolat des incas Fruit de saison		 Flan chocolat Crème dessert pralinée Fruit de saison  Faiselle au miel	Ananas pirogue Banane au chocolat Fruit de saison Raisins



volaille française

