










































MENUS COLLEGE DU 2 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2019

Elaborés par Philippe Chesney, gérant de la cuisine centrale
Validés par Estelle Blanchet, diététicienne responsable qualité








































lundi 2 septembre 2019		mardi 3 septembre 2019		jeudi 5 septembre 2019 100 % frais		vendredi 6 septembre 2019	
Rentrée des 6èmes		Rentrées des 5èmes, 4èmes et 3èmes		Melon charentais 		Rosette	
Buffet de crudités  				Pastèque 		Saucisson à l'ail	
Steak haché grillé 				Pamplemousse		Roulade de volaille	
Boulettes de veau sauce tomate				Filet de poisson frais "livré du jour" 		Filet de lieu, sauce citron 	
Farfalle				Emincé de bœuf au poivre (Rhône-Alpes-Auvergne) 		Filet de merlu, beurre rouge	
Blé pilaf				Gratin de courgettes 		Riz BIO aux légumes du soleil 	
Fromage blanc				Yaourt vanille BIO 		Yaourt nature	
Camembert BIO 				Edam		Croc'lait	
Compote de pomme				Gâteau au chocolat 		Corbeille de fruits de saison  	
Compote pomme-fraise				Gâteau noix de coco 			
lundi 9 septembre 2019		mardi 10 septembre 2019		jeudi 12 septembre 2019 100 % frais		vendredi 13 septembre 2019	
Buffet de féculents		Buffet de crudités  		Salade verte 		Pizza aux trois fromages	
Pain BIO  				Emincé de radis à l'estragon 		Feuilleté du pêcheur	
Dos de colin dieppoise 		Rôti de porc à la moutarde (Rhône-Alpes-Auvergne)  		Pamplemousse 		Crêpes aux champignons	
Cuisse de poulet rôtie		Rôti de dinde au paprika 		Rôti de veau au Porto (Rhône-Alpes-Auvergne)  		Filet de cabillaud, sauce vierge 	
Gratin de chou-fleur		Lentilles vertes		Filet de poisson frais "livré du jour" 		Filet de lieu, beurre blanc	
Haricots verts		Haricots coco		Pommes château		Ratatouille	
Yaourt aromatisé		Saint-Paulin		Gouda BIO 		Gratin de blettes	
Emmental (coupe)		Tomme de Savoie (coupe)		Carré Roussot (coupe)		Yaourt nature BIO 	
Corbeille de fruits de saison  		Compote de pomme		Panna cotta coulis de framboise 		Samos	
		Compote pomme-poire BIO 		Entremets au citron 		Corbeille de fruits de saison  	



MENUS COLLEGE DU 2 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2019

Elaborés par Philippe Chesney, gérant de la cuisine centrale
Validés par Estelle Blanchet, diététicienne responsable qualité











































lundi 16 septembre 2019		mardi 17 septembre 2019	jeudi 19 septembre 2019 100 % frais	vendredi 20 septembre 2019
Buffet de légumineuses	Pain BIO  	Salade verte Avocat Pamplemousse	Buffet de crudités  	Jambon blanc Saucisson à l'ail Roulade de volaille
Cordon bleu de volaille Poisson pané	Filet de merlu bonne-femme Filet de lieu grenobloise 	Filet de poisson frais "livré du jour" Sauté de bœuf au paprika (Rhône-Alpes-Auvergne)  	Quenelles (Drôme) à la financière Œufs durs en meurette 	
Cordiale de légumes Chou vert braisé	Coquillettes BIO (Savoie) Pommes purée  	Carottes braisées 	Semoule Riz pilaf	
Bûchette mi-chèvre (coupe) Saint-Marcellin (coupe)	Cantal (coupe) Yaourt nature sucré	Yaourt vanille BIO Yaourt aromatisé 	Carré frais BIO Saint-Nectaire (coupe) 	
Corbeille de fruits de saison  	Compote de pomme Compote pomme-cassis	Gâteau aux amandes Gâteau aux noix 	Corbeille de fruits de saison  	
lundi 23 septembre 2019		mardi 24 septembre 2019	jeudi 26 septembre 2019 100 % frais	vendredi 27 septembre 2019
Feuilleté au fromage Feuilleté du pêcheur Crêpes aux champignons	Pain BIO  	MENU VEGETARIEN Pomelo BIO Bouquet de verdure  	Terrine de légumes sauce cocktail Poivron grillé Betteraves BIO  	Buffet de crudités  
Rôti de porc forestière (Rhône-Alpes-Auvergne) Filet de cabillaud, sauce citron  	Chili sin carne Riz aux oignons Galette de lentilles, boulgour et légumes	Spaghetti bolognaise fromage râpé 	Filet de lieu sauce hollandaise Rôti de dinde au jus 	
Brocoli Haricots beurre	Filet de poisson frais "livré du jour" Spaghetti 	Filet de poisson frais "livré du jour" Spaghetti 	Petits pois / carottes	
Bleu du Vercors (coupe) Yaourt aromatisé	Fondue de brebis Samos	Bûchette mi-chèvre (coupe) Yaourt nature	Yaourt citron BIO Yaourt velouté aux fruits 	
Corbeille de fruits de saison  	Flan vanille nappé caramel Flan au chocolat	Corbeille de fruits de saison  	Tarte aux pommes Tarte pomme-rhubarbe	



MENUS COLLEGE DU 2 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2019

Elaborés par Philippe Chesney, gérant de la cuisine centrale
Validés par Estelle Blanchet, diététicienne responsable qualité



lundi 30 septembre 2019		mardi 1 octobre 2019		jeudi 3 octobre 2019 100 % frais		vendredi 4 octobre 2019		
Buffet de crudités  		Buffet de féculents 		Salade verte  Avocat  Pamplemousse 		Pain BIO  		Rosette Saucisson à l'ail Roulade de volaille
Rôti de veau au paprika  Rôti de bœuf au poivre vert		Rôti de porc charcutière (Rhône-Alpes-Auvergne)  Rôti de dinde au jus		Filet de poisson frais "livré du jour"  Filet de poulet "classe A" sauce balsamique 		Aiguillettes de saumon meunière Aiguillettes de poulet croustillantes 		
Pommes frites Pommes campagnardes		Ratatouille niçoise Brocoli		Gratin de carottes et navets 		Riz tomate aux dés de tomate		
Comté Saint-Marcellin (coupe)		Yaourt nature Camembert (coupe)		Yaourt aromatisé Saint-Nectaire (coupe)		Yaourt nature BIO  Carré Roussot (coupe)		
Compote de pomme BIO  Compote pomme-banane		Corbeille de fruits de saison  		Gâteau noix de coco  Gâteau au praliné 		Corbeille de fruits de saison  		
lundi 7 octobre 2019		mardi 8 octobre 2019		jeudi 10 octobre 2019 100 % frais		vendredi 11 octobre 2019		
Buffet de féculents   		Buffet de crudités  		Buffet de crudités  		Salade verte Avocat Pamplemousse		
Omelette au fromage Omelette à la ciboulette		Filet de cabillaud beurre blanc  Pavé de saumon au citron		Sauté de dinde fermière BIO  sauce normande  Filet de poisson frais "livré du jour" 		Rôti de veau au jus  Rôti de bœuf à la provençale		
Blettes à la tomate Epinards béchamel		Penne Riz pilaf		Polenta gratinée		Chou-fleur BIO en persillade  Aubergines au cumin		
Fromage blanc Cantal (coupe)		Carré frais BIO  Edam (coupe)		Yaourt nature sucré Tomme de Savoie (coupe)		Saint-Nectaire Yaourt aromatisé		
Corbeille de fruits de saison  		Compote de pomme Compote pomme-mirabelle		Corbeille de fruits de saison  		Millefeuille Feuilleté chocolat-noisette		
























MENUS COLLEGE DU 2 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2019

Elaborés par Philippe Chesney, gérant de la cuisine centrale

Validés par Estelle Blanchet, diététicienne responsable qualité



lundi 14 octobre 2019		mardi 15 octobre 2019	jeudi 17 octobre 2019 100 % frais	vendredi 18 octobre 2019		
Friand au fromage	<u>Pain BIO</u>	Salade verte aux croûtons	Buffet de crudités	Buffet de cuitités		
Feuilleté du pêcheur	 	Coleslaw aux raisins secs 				 
Crêpes aux champignons		Céleri rémoulade aux noix				
Rôti de porc au paprika (Rhône-Alpes-Auvergne) 		Filet de merlu, sauce Aurore 	Epaule d'agneau rôtie aux herbes	Steak haché grillé 		
Dos de colin au citron 		Filet de lieu grenobloise 	Filet de poisson frais "livré du jour" 	Boulette de veau marengo		
Haricots verts		Torsades BIO (Savoie)  	Poêlée de légumes du moment 	Pommes frites		
Haricots beurre		Boulgour pilaf		Pommes campagnardes		
Bûchette mi-chèvre (coupe)		Emmental (coupe)	Yaourt citron BIO 	Fromage blanc		
Munster (coupe)		Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin (coupe)		
Corbeille de fruits de saison  		Liégeois au chocolat	Financier aux framboises 	Corbeille de fruits de saison  		
		Liégeois à la vanille	Financier aux myrtilles			