

Collège Jean Perrin

Menu du lundi 27 novembre au vendredi 1 décembre 2017

Bon Appétit à tous !

L'origine des viandes est disponible en cuisine.

Pour des raisons d'approvisionnement, l'équipe de cuisine se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu.

lundi 27

- Endives aux pommes noix et bleu
- Salade grecque à la Féta
- Sauté de porc curry noix de coco
- Poulet tandoori
- ratatouille
- Bleu du Vercors
- Yaourt nature
- fruits de saison
- Poire à la cannelle
- Pain

mardi 28

- Tomate à la mozzarella
- Betteraves
- filet de colin pané
- moules marinières
- frites
- fromages
- Yaourt à la vanille
- Fruits de saison
- compotes
- Pain

jeudi 30

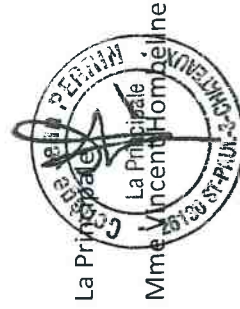
- pois chiches vinaigrette
- velouté de lentilles
- quenelles de brochet sauce aurore
- Sauté de lapin aux olives
- Haricots beurre
- Poêlée campagnarde
- Yaourt nature
- petits suisses
- fruits de saison
- salade de fruits
- Pain

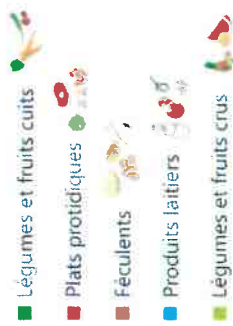
vendredi 01

- duo de crudités
- Tomates au basilic et à la Feta
- chili con carne
- riz
- Faisselle
- Yaourt nature
- fruits de saison
- mousse au chocolat
- Pain



LE DEPARTEMENT





Collège Jean Perrin Menu du lundi 04 décembre au vendredi 8 décembre 2017

Bon Appétit à tous !

L'origine des viandes est disponible en cuisine.

Pour des raisons d'approvisionnement, l'équipe de cuisine se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu.

lundi 04

- Bouchées à la reine
- tartelette macedoine
- concombre à la menthe
- Brochettes de poisson sauce Américaine
- lamelles d'encornet à la seitoise
- fèves sautées
- gratin de brocolis
- Mini Léoncel
- Yaourts et Fromages
- fruits de saison
- litchis
- Gateau aux pepites de chocolat
- Pain

mardi 05

- Batavia surimi ananas
- velouté de poireaux
- cuisses de canard
- Boulettes de boeuf sauce au romarin
- Riz à la Texane
- Pommes de terre vapeur
- Yaourt de Léoncel
- Fruits de saison
- Poires au chocolat et amandes
- Pain

jeudi 07

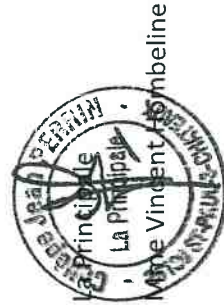
- charcuteries
- Taboulé
- Rognons à la moutarde
- oeufs bechamel
- Haricots plats
- Carottes braisées
- yaourts au fruits
- salade de fruits
- Fruits de saison
- Pain

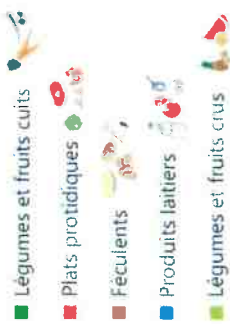
vendredi 08

- Concombres et champignons à la crème
- Soupe de legumes
- gratin de ravioles
- pâtes à la forestiere
- Saint Marcellin
- petits suisses
- compotes
- Fruits de saison
- Pain



LE DÉPARTEMENT





Collège Jean Perrin Menu du lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre 2017

Bon Appétit à tous !

L'origine des viandes est disponible en cuisine.

Pour des raisons d'approvisionnement, l'équipe de cuisine se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu.

lundi 11

- salade composée
- pizza
- tagine d'agneau
- Palette de porc à la Provençale
- haricots verts
- gratin de saisisifs
- Faisselle
- Gouda
- fruits de saison
- mousse au chocolat
- Pain

mardi 12

- velouté de potimarron et courge
- choux fleur mimosa
- chapon au marron
- Saucisses de Toulouse et son jus
- pommes rissollées
- comté
- Fromage blanc au coulis de fruits
- Fruits de saison
- Compotes de poire
- Pain

jeudi 14

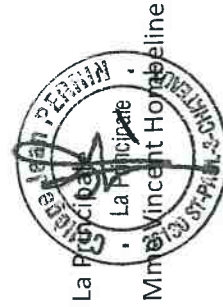
- salade de lentilles
- charcuteries assorties
- Gratin de fruits de mer
- Pavé de saumon
- courgettes sautées
- poelée campagnarde
- Petit Léoncel
- Yaourt de Léoncel
- Biscuits selon disponibilité
- fruits de saison
- Pain

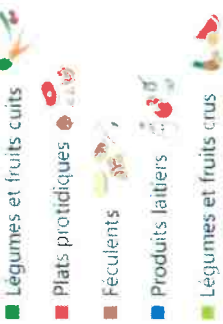
vendredi 15

- salade de carottes aux pommes
- Endives aux pommes noix et bleu
- longe de porc à l'ail
- steak haché
- crique de pommes de terre
- Gratin Dauphinois au thym
- yaourt fruité
- Pommes au four sauce caramel
- Fruits de saison
- Pain



LE DEPARTEMENT





Collège Jean Perrin

Menu du lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2017

Bon Appétit à tous !

L'origine des viandes est disponible en cuisine.

Pour des raisons d'approvisionnement, l'équipe de cuisine se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu.

lundi 18

- Avocats au thon
- Sardines
- Canard aux pruneaux et à la cannelle
- Wings de poulet
- Blettes à la crème
- Carottes aux olives
- Faisselle
- Yaourt nature sucré
- Pêches au sirop
- Pommes de saison
- Pain

mardi 19

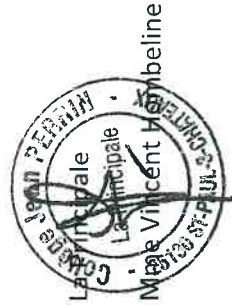
- Soupe de légumes
- Salade de concombre
- Tomate à la mozzarella
- tomates farcies
- courgettes farcies
- Riz Risotto safrané
- Yaourt aux fruits mixés petits suisses
- Compote de peche
- fruits de saison
- Pain

jeudi 21

-

vendredi 22

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-



Repas de Noël

Entrées au choix:

Saumon Fumé
Assiette de jambon cru
Feuilleté aux champignons, chapon et foie gras
Mousse de canard et pâté en croûte Richelieu

Plats et accompagnements au choix :

Filet de dos de cabillaud en papillote sauce
Armoricaine
Sauté de chevreuil aux aïelles et aux cepes

Pommes duchesses
Haricots verts persillés
Fèves sautées

Fromage de Noël / Yaourt Bio

Desserts :

Croquant au chocolat
Clémentines et papillotes