

# COLLEGIEN

lundi 08 mars	mardi 09 mars	mercredi 10 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
Chou fleur vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Salade verte et vinaigrette à l'échalote Aiguillettes de poulet sauce au romarin s/v : Omelette Lingots du Nord LR à la tomate Yaourt aromatisé Poire du GAEC des Frères Trouet (95) Pomme du GAEC des Frères Trouet (95)	Betteraves vinaigrette au vinaigre de framboise Celeri de la Ferme de la Villeneuve (77) rémoulade Jambon blanc* s/v : pané Pommeroy Purée d'épinards pomme de terre Emmental Coulommiers Ananas Orange	<b>Vive la Normandie</b> Pâté de campagne* Chef dur mayonnaise Gratin de moules et crustacés Riz Fromage blanc nature (vrac) et sucre 50% ou sauce caramel 50% Tarte aux pommes du chef	Salade Iceberg et croûtons, vinaigrette Mais aux oignons rouges vinaigrette Poisson mariné Haricots verts persillés Pointe de brie bio à la ferme de la Tremblaye (78) Petit moulu AFH Kiwi Banane	Potage Cultivateur Tarte aux lentilles et à la tomate Salade verte vinaigrette Crème anglaise Ile Flottante

lundi 15 mars	mardi 16 mars	mercredi 17 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
Carottes râpées vinaigrette Macédoine vinaigrette Paupiette de veau sauce aux champignons s/v : Galette végétarienne Fondue de poireaux et pomme de terre béchamel Chantailou ail et fines herbes Mimolette Compote pomme framboise	Endives vinaigrette au miel Betteraves BIO vinaigrette Emincé de filet de poulet sauce aigre douce s/v : Boulettes végétariennes sauce tomate Purée de céleri et pomme de terre Carré de Liguel Saint paulin Flan vanille 50% Flan chocolat 50%	Chou rouge vinaigrette aux pommes Radis / beurre Sauté de bœuf filière Elevage de Normandie (27) sauce aux olives s/v : Dis de colin sauce citron Boulghour Suisse nature et sucre Banane Orange	<b>Saint Patrick</b> Sardine à l'huile et citron Salade verte et cheddar rouge, vinaigre Shepherd's pie (hachis parmentier irlandais à la viande) s/v : hachis parmentier végétarien Yaourt nature quart de lait BIO (95) + sucre Apple crumble cake Pomme du GAEC des Frères Trouet (95) Poire du GAEC des Frères Trouet (95)	Velouté de cresson Poisson meunière et citron Chou fleur persillés Tomme blanche Vache Picon Pomme du GAEC des Frères Trouet (95) Poire du GAEC des Frères Trouet (95)

lundi 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
Salade de pommes de terre vinaigrette au fromage blanc boulette Salade iceberg vinaigrette à l'estragon Sauté de porc sauce au caramel s/v : galettes végétariennes sauce tomate Carottes au miel et Romarin 50% Petits Pois 50% Suisse fruité Ananas Orange bio	Salami* Pois chiches vinaigrette au ketchup Poisson gratiné Semoule Rafatouille Bûchette mi chèvre Petit moulu nature Pomme du GAEC des Frères Trouet (95) Kiwi	Velouté crémeux épinard Boulettes d'agneau sauce sa tajine s/v : Dis de colin sauce citron Brocolis persillés Farfalles Tomme grise Camembert Compote pomme fraise	Carottes râpées de la ferme de la Villeneuve (77) aux raisins secs vinaigrette Radis rose beurre Farfalles aux lentilles BIO et épices s/v : Farfalles département de la gastronomie Farfalles Yaourt nature et sucre Poire du GAEC des Frères Trouet (95) Banane	<b>Voyage en Louisiane</b> Betteraves vinaigrette à l'huile d'Olive Sardine à la tomate Jambalaya de poulet s/v : Jambalaya au poisson Yaourt au lait entier à la noix de coco de la ferme de Sily (77) Beignet chocolat noisette 50% Beignet pomme 50%

lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
Taboulé Celeri de la ferme de la Villeneuve (77) rémoulade Normandin de veau au jus s/v : Nuggets végétariens Purée de pois cassés Carré de Liguel Rouy Orange Pomme	Carottes râpées de la ferme de la Villeneuve (77) vinaigrette au citron vert Salade verte vinaigrette à la coriandre Chipolatas* Label Rouge filière Opale du Grand Ouest s/v : Dis de colin sauce citron Choucroute et pomme de terre Fromage blanc nature (vrac) et sucre Madeleine	Pâté de campagne* Concombre vinaigrette à la menthe Sauté de bœuf filière Elevage de Normandie (27) sauce champignons s/v : Tortellinis ricotta épinards Pennes Emmental râpé Ananas Poire du GAEC des Frères Trouet (95)	<b>Pâques</b> Crème d'ail Filet de colin d'Alaska sauce crustacés Pommes de terre cubes rissolées 50% Carottes persillées 50% Vache qui rit Bleu Dessert de Pâques	Haricots verts BIO vinaigrette Salade verte vinaigrette Pizza au fromage Yaourt nature et sucre Kiwi Banane BIO

lundi 05 avril	mardi 06 avril	mercredi 07 avril	jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
 Macédoine mayonnaise Betterave BIO vinaigrette Poisson pané et citron Coquillettes Emmental râpé BIO Crème dessert vanille 30% Crème dessert au chocolat de la ferme de Sily (77) (70%)	<b>La Naissance du Cirque</b> Salade du clown arlequin : radis mais vinaigrette Mayonnaise à la moutarde Les balles du jongleur : Bouchettes de porc et ketchup s/v : Boulettes végétariennes Potatoes Fromage blanc nature (vrac) et sucre Les confettis du grand final : Smarties	Endives entières vinaigrette Radis beurre Brandade de colin Mimolette Gouds Demi Pamplemousse et sucre Pomme du GAEC des Frères Trouet (95)	Saucisson à l'ail* Œuf dur mayonnaise Boulettes de bœuf sauce brune s/v : Bouchette de bœuf Huguier et Haricots azuki Lentilles de la Bretonnière à Mondreville (77) aux carottes Crème anglaise Cake à la cannelle du chef	

lundi 12 avril	mardi 13 avril	mercredi 14 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
Haricots beurre vinaigrette à l'ail Carottes râpées de la ferme de la Villeneuve (77) vinaigrette cumin Haut de cuisson de poulet rôti s/v : Filet de lieu sauce saurée Semoules (50%) Navets à la crème (50%) Carré Liguel Montcadi Compote de pomme	Betteraves vinaigrette Mais vinaigrette Sauté de veau sauce aux pruneaux s/v : Boulettes végétariennes Tortis Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) + sucre Ananas Poire du GAEC des Frères Trouet (95)	Lentilles de la Bretonnière à Mondreville (77) vinaigrette Radis rose beurre Hachis parmentier de bœuf s/v : Hachis végétarien aux lentilles Suisse fruité Banane Orange	<b>Menu Corse</b> Salade verte aux noix et vinaigrette Pâte * en croûte Rôti de porc* sauce à la confiture de figues s/v : Galette végétarienne sauce à la confiture de figues Haricots verts Bûchette mi-chèvre Tartare aux noix Gâteau du chef au miel	Concombre vinaigrette au fromage blanc Macédoine mayonnaise Poisson meunière et citron Carottes au jus Pointe de Brie Cantal AOP Kiwi Demi Pamplemousse et sucre

lundi 19 avril	mardi 20 avril	mercredi 21 avril	jeudi 22 avril	vendredi 23 avril
Crêpe au fromage Bouchées de Blé Légumes Haricots Azuki Ratatouille Coulommiers Petit moulu nature Liégeois vanille 50% Liégeois chocolat 50%	Salade de mâche vinaigrette vinaigrette au dés de tomate et croûtons nature Rôti de bœuf Elevage de Normandie (27) sauce tomate s/v : Merlu sauce aux câpres Courgettes sautées 50% Yaourt aromatisé Poire Ananas	Concombre vinaigrette au basilic Haricots rouges mais et vinaigrette aux épices mexicaines Emincé de filet de poulet sauce à la moutarde à l'ancienne s/v : Quenelle sauce à la moutarde à l'ancienne Brocolis vapeurs Bleu Mimolette Compote de pomme cassis	Carottes râpées de la ferme de la Villeneuve (77) vinaigrette au miel Terrine de légumes mayonnaise Boulettes d'agneau sauce indienne s/v : Boulettes végétariennes sauce indienne Légumes couscous et semoule Yaourt nature et sucre Pomme du GAEC des Frères Trouet (95) Banane	<b>Voyage en Espagne</b> Gaspacho Poisson façon paella Riz à paella Fromage blanc (vrac) et coulis de fruits rouges Gâteau Basque

lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
Salade verte et mais vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce au camembert s/v : Filet de colin sauce oseille Semoule Choux de Bruxelles Maasdam Chantailou ail et fines herbes Mousse au chocolat au lait	Salade de riz au thon (riz, thon, mais, tomates) Falafels Epinards persillés Gouda Camembert Pomme du GAEC des Frères Trouet (95) Ananas	<b>Menu du Printemps</b> Carottes râpées vinaigrette Sardine à l'huile Rôti de bœuf filière Elevage de Normandie (27) sauce brune s/v : Boulettes végétariennes Printanière de légumes Crème anglaise Gâteau chocolat et pépites de chocolat	Concombre vinaigrette à l'échalote Salade de pâtes vinaigrette façon cocktail Cordon bleu de volaille Salsifis en persillade Rouy Tomme blanche Fraises et sucre	Betteraves vinaigrette au vinaigre de framboise Celeri de la ferme de la Villeneuve (77) rémoulade Filet de poisson blanc meunière et citron Pennes Emmental râpé Banane Kiwi

lundi 03 mai	mardi 04 mai	mercredi 05 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
Salade verte vinaigrette Haricots Beurre vinaigrette Omelette fraîche Choux fleur et pommes de terre Montcadi Bleu Ananas Poire du GAEC des Frères Trouet (95)	Tomates carises Concombre vinaigrette au fromage blanc et menthe façon raita Curry de poulet s/v : curry de colin (ail de coco, maïs, ananas) Fromage blanc aux péches au sirop façon lassi du chef Madeleine	Pâté de campagne* et cornichon Celeri de la ferme de la Villeneuve (77) vinaigrette au fromage blanc au cumin Bouchées de porc* sauce charcutière s/v : Lieu sauce citron Purée de carotte, pdt et patate douce Bûchette vache chèvre Vache qui rit Fraises et sucre	Radis rose beurre Salade de pois aux oignons rouges vinaigrette Poisson mariné Courgettes en persillade Pointe de Brie Mimolette Esquimaux	Macédoine de légumes mayonnaise Betteraves vinaigrette Quichothon Salade verte vinaigrette Suisse fruité Kiwi Pomme du GAEC des Frères Trouet (95)