

2024	LUNDI 11 NOVEMBRE 2024	MARDI 12 NOVEMBRE 2024	MERCREDI 13 NOVEMBRE 2024	Menu médiéval JEUDI 14 NOVEMBRE 2024	VENDREDI 15 NOVEMBRE 2024	LUNDI 18 NOVEMBRE 2024	MARDI 19 NOVEMBRE 2024	MERCREDI 20 NOVEMBRE 2024	JEUDI 21 NOVEMBRE 2024	VENDREDI 22 NOVEMBRE 2024			
Entrée 1	FERIE	Pizza	Menu selon stock	Feuilleté au poulet et à la crème	Surimi mayonnaise	Salade chopska (tomate poivron rouge et vert grille)	Duo de salade de chou rouge et chou blanc	Menu selon stock	Velouté de légumes	Salade à l'indienne (pdt curryignon rouge pomme fruit)			
Entrée 2				Tartine à la rilette de thon et hareng	Jambon à la russe	Salade de betterave	Salade de mâche		Velouté de butternut et potimarron	Salade de maïs			
Plat 1				Grillardin italien	Galimafrée de veau (sauté de veau, oignon, raisin, figue, abricot, amande, miel et cerfeuil)	Jambalaya de volaille	Boulette bœuf sauce poivre		Filet de merlu beurre citronné	Emincé de porc pyrénéen	Emincé de pois chiche et blé à la crème		
Plat 2				Omelette	Poisson blanc sauce à l'ail et à l'aneth	Filet de poisson au corn flakes	Poisson à la bordelaise		Filet de poisson à la libanaise	Colin sauce piquante			
Féculent				Frites	Mélange de céréales	Riz	Pomme de terre persillée		Riz	Purée de pomme de terre	Coquillettes		
Légumes				Salade verte	Embeurré de poireaux	Poêlée gourmande	Salsifi à la crème		Ratatouille	Carotte rondelle	Haricot plat à la provençale		
Produit laitier				Yaourt	Produit laitier	Fromage blanc au muesli	Fromage		Yaourt	Fromage	Produit laitier	Yaourt	Fromage
Dessert				Fruit de saison	Dessert	Compote de pomme et coing	Entremet		Fruit de saison	Fruit au sirop et biscuit	Dessert	Fruit de saison	Pâtisserie
2024	LUNDI 25 NOVEMBRE 2024	MARDI 26 NOVEMBRE 2024	MERCREDI 27 NOVEMBRE 2024	JEUDI 28 NOVEMBRE 2024	VENDREDI 29 NOVEMBRE 2024	LUNDI 2 DECEMBRE 2024	MARDI 3 DECEMBRE 2024	MERCREDI 4 DECEMBRE 2024	JEUDI 5 DECEMBRE 2024	VENDREDI 6 DECEMBRE 2024			
Entrée 1	Rilette sur lit de salade verte	Chou blanc aux pommes	Menu selon stock	Salade d'endive	Velouté aux carottes et lentilles corail	Emincé de chou rouge	Macédoine de légumes	Menu selon stock	Salade verte aux croûtons	Perle de blé aux crevettes			
Entrée 2	Œuf mayonnaise	Salade de courge de Nice		Salade verte aux croûtons	Velouté poireaux et pomme de terre	Carotte râpée	Chou fleur à la vinaigrette		Céleri rémoulade	Rosette sur lit de salade			
Plat 1	Poulet sauce tandori	Marguerite de bolognese et lentille corail sauce piquante		Carbonara de porc	Sauté de bœuf aux oignons	Pané de blé et tomate mozzarella	Filet de poulet sauce crème		Filet de colin sauce nantua	Blanquette de volaille			
Plat 2	Galette de pois chiche à la sauce provençale	Quenelle à la béchamel		Carbonara de saumon	Omelette au fromage	Palet de soja sauce aux poivres	Filet de poisson pané		Poisson à la bordelaise	Blanquette de poisson			
Féculent	Semoule aux épices	Riz		Pâtes	Purée de pomme de terre et potiron	Blé aux herbes	Pomme de terre ciboulette		Torti	Riz aux petits légumes			
Légumes	Duo de haricots	Gratin d'épinard				Gratin de chou fleur	Brocolis et champignon		Poêlée de légumes				
Produit laitier	Yaourt	Fromage		Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage		Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt	
Dessert	Fruit de saison	Entremet		Dessert	Fruit de saison	Cocktail de fruit	Compote et biscuit		Fruit de saison	Dessert	Pâtisserie	Fruit de saison	

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Menus proposés à la commission du 04/09/24

Composante principale issue de l'Agriculture Biologique



Viande et volaille de France



Préparation élaborée sur l'UCPD95



Viande de porc



Produit local



Plat végétarien



Produits	Produits frais préparés par la production départementale	Produits surgelés cuisinés par la production départementale	Produits frais prêts à consommer
----------	--	---	----------------------------------

2024	LUNDI 9 DECEMBRE 2024	MARDI 10 DECEMBRE 2024	MERCREDI 11 DECEMBRE 2024	JEUDI 12 DECEMBRE 2024	VENDREDI 13 DECEMBRE 2024	LUNDI 16 DECEMBRE 2024	MARDI 17 DECEMBRE 2024	MERCREDI 18 DECEMBRE 2024	JEUDI 19 DECEMBRE 2024	VENDREDI 20 DECEMBRE 2024		
Entrée 1	Taboulé	Salade mâche et carotte	Menu selon stock	Menu NOEL	Salade Marco Polo	Salade de haricot rouge	Salade coleslaw	Menu selon stock	Duo carotte râpée et céleri	Feuilleté au fromage		
Entrée 2	Macédoine de légumes	Salade d'endive			Velouté légumes	Velouté poireaux et pomme de terre	Panais râpé		Salade verte dés de bleu	Crêpe au fromage		
Plat 1	Sauté de porc au caramel	Boulettes végétarienne sauce du soleil			Sauté de bœuf aux oignons	Filet de colin sauce normande	Bœuf façon bourguignon		Poulet byriani	Quinoa à la provençale		
Plat 2	Omelette				Filet de colin sauce diepoise	Poisson à la bordelaise	Omelette aux herbes		Filet de poisson à la libanaise			
Féculent	Blé aux herbes	Pomme de terre aux herbes			Riz	Torti	Pomme de terre		Semoule	Riz		
Légumes	Gratin d'épinard	Carotte vichy			Ratatouille	Poêlée de légumes	Haricot vert		Chou romanesco	Salade verte		
Produit laitier	Fromage	Yaourt			Produit laitier	Fromage	Fromage		Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt
Dessert	Pêche ou poire et son coulis	Fruit de saison			Dessert	Compote et biscuit	Entremet		Fruit de saison	Dessert	Pâtisserie	Fruit de saison
2025	LUNDI 6 JANVIER 2025	MARDI 7 JANVIER 2025	MERCREDI 8 JANVIER 2025	JEUDI 9 JANVIER 2025	VENDREDI 10 JANVIER 2025	LUNDI ok 13 JANVIER 2025	MARDI 14 JANVIER 2025	MERCREDI 15 JANVIER 2025	VENDREDI 16 JANVIER 2025	VENDREDI 17 JANVIER 2025		
Entrée 1	Pomelos	Macédoine de légumes	Menu selon stock	Crêpe au fromage	Wrap œuf, bacon, tomate, et salade	Salade de chou à la japonaise	Salade buffalo (salade, haricot rouge, maïs, oignon rouge)	Menu selon stock	Menus des élèves	Salade maïs		
Plat 1	Filet de sardine et beurre	Salade de haricot vert et poivron		Feuilleté au fromage	Wrap thon, tomate et salade	Panais façon remoulade	Salade piémontaise			Taboulé		
Plat 1	Ravioli au bœuf	Raviollette de veau sauce cantadou		Merguez	Carbonnade flamande	Filet de colin sc diepoise	Lasagne de légumes à la béchamel					
Plat 2	Ravioli de légumes	Raviollette de la mer sauce cantadou		Cari de pois chiche, épinard au lait de coco et riz	Dos de cabillaud sauce citronnée	Emincé de pois à la crème	Filet de poisson meunière			Couscous végétarien (courgette, carotte, navet, oignon, sauce tomate et épice) semoule et falafel		
Féculent		Petits pois		Pâtes	Riz	Pomme vapeur	Salade verte					
Légumes		Carotte		Trio de poivrons à la sauce tomate	Ratatouille	Carotte vichy	Yaourt					
Produit laitier	Fromage	Yaourt		Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage			Produit laitier		
Dessert	Compote et biscuit	Fruit de saison		Dessert	Galette des rois	Bowl fromage blanc, coulis, brisure à composer	Fruit de saison			Entremet	Dessert	Cocktail de fruit

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Menus proposés à la commission du 04/09/24

Composante principale issue de l'Agriculture Biologique



Viande et volaille de France



Préparation élaborée sur l'UCPD95



Viande de porc



Produit local



Plat végétarien



Produits	Produits frais préparés par la production départementale	Produits surgelés cuisinés par la production départementale	Produits frais prêts à consommer
----------	--	---	----------------------------------