

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 08  
Nov

## Pamplemousse

Macédoine à la mayonnaise

Pâté de foie

Coquille de poisson sauce

aurora  
Cordon bleu

## Purée de potiron

Coudes

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

## Compote de pommes

Entremets caramel

Gaufre fantasia

Banane

Corbeille de fruits

MARDI | 09  
Nov

## Céleri rémoulade

Salade chouïdou

Carottes râpées Bio vinaigrette

aux aarumes

Boulettes de

bœuf sauce tomate

Filet de cabillaud

sauce crème

## Carottes saveur du jardin

Riz de grand-mère

## Tomme blanche

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Yaourt sucré Bio

## Cake crousti chocolat

Halwa

Compote de poires

Corbeille de fruits

MERCREDI | 10  
Nov

## Salade de riz

Croquant de salade

Salade verte aux croûtons

Alouette de bœuf sauce tomate

Saumonette en blaf

## Poêlée bretonne

Pommes frites

## Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Coulommiers

Fromage blanc

Compote pommes bananes

Cake au miel

Chocolat liégeois

Corbeille de fruits

VENDREDI | 12  
Nov

Potage poireaux  
pommes de terre

Betterave

Farfalle à la catalane

Saute de bœuf  
aux poivrons

Beignet de poisson

## Semoule Bio aux épices

Légumes de couscous

Yaourt nature sucré

Pont l'Évêque

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Barre bretonne  
caramel beurre salé  
Entremets au praliné

Corbeille de fruits

Crème aux œufs à la vanille

Spécialité  
du chef

Verger  
EcoReppon

Origine  
France

Pacte  
responsable

App  
Origine pr

inst. BAGUER- Collège TRUFFAUT

elior

Des idées plus  
savantes

Ce menu est cuisiné par  
le chef AGUERCIF YASMINA  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner

## LE JOUR DU Vég

**LUNDI 15 Nov**

**Coleslaw**  
saumon cru, sauce

Concerto de salade sauce mangue

Poireaux locaux vinaigrette

**Paupiette de veau**  
Saumonette en blaff

**Printanière de légumes**  
Pommes frites  
Crouûte noire  
Yaourt nature sucré  
Fromage blanc  
Yaourt aromatisé

**Compote pommes bananes**  
Banane au four  
Mousse chocolat au lait  
Banane

**MARDI 16 Nov**

Haricots verts au maïs  
Salade thai croquante  
iceberg, avocat, chou rouge, surimi, menthe, safran

Pâté de campagne

**Couscous végétarien**  
Paupiette de saumon  
sauce armoricaine  
Couscous merguez

Légumes de couscous  
Semoule berbère  
Gouda  
Fromage blanc Bio HERBIC  
Yaourt nature sucré  
Yaourt aromatisé

**Fruits**  
Riz au lait  
Compote de poires  
Flan chocolat

**MERCREDI 17 Nov**

**Duo endives iceberg  
caramel pain d'épices**  
Fenouil émincé vinaigrette  
Potage à la paysanne  
oignons, céleri, tomates de serre, crème, carottes

**Saucisse de Strasbourg**  
Poissonnette

**Carottes braisées**  
Haricots blancs à la bretonne  
haricot blanc, carottes, oignon, consouille, tomate

Yaourt nature sucré  
Cantal  
Fromage blanc  
Yaourt aromatisé

**Tarte au citron**  
Compote pommes Bio  
Fruits  
Crème dessert à la vanille

**JEUDI 18 Nov**

**Accras de morue**  
Chou rouge sauce mangue (Sarran)  
Houmous de lentilles corail au cumin

**Poulet pilao**  
Collin sauce coco

**Méli-Mélo caldoche**  
courgettes, patate douce, haricot rouge, maïs, tomates  
Riz Bio créole HERBIC

**Yaourt nature sucré**  
Yaourt aromatisé  
Tomme blanche  
Fromage blanc  
Fruits

Crème aux œufs à la vanille  
Moelleux bananes chocolat  
Poê calédonien  
saumon, avocat, chou rouge, surimi, menthe, safran

**VENDREDI 19 Nov**

Carottes râpées vinaigrette

Saucisson à l'ail fumé

Smoothie à la betterave

Nuggets de volaille

Filet de hoki sauce aurore

Haricots verts  
Penne  
Carré de l'est  
Yaourt nature sucré  
Fromage blanc  
Yaourt aromatisé

**Entremets au chocolat**  
Beignet pomme  
Fruits  
Cocktail de fruits



Ce menu est cuisiné par le chef **AGUERCIF YASMINA** et son équipe

- Nouveauté
- Produits locaux
- Pêche responsable
- Vergers EcoRespon
- Végétarien
- Spécialité du chef
- App. Origine pr
- Origine France

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



Collège TRUFFAUT

# Au menu cette semaine - Déjeuner

## LE JOUR DU W&W

LE JOUR DU W&W	Menu	Produits locaux	Origine France	Végétarien	Nouveauté	App. Origine Pr	Pêche responsable	Spécialité du chef
LUNDI 22 Nov	<b>Salade de betterave vinaigrette</b> Potage de légumes <small>épinards, pomme de terre</small> Duo de saucissons <small>saucisson, saure et turé</small> <b>Omelette à l'emmental</b> Poulet au gingembre (Shogayaki) <b>Chou-fleur Bio béchamel</b> <small>Chou-fleur Bio</small> Riz aux petits légumes Yaourt nature sucré Bleu des causses AOP Fromage blanc Yaourt aromatisé <b>Fruits</b> Roulé au chocolat Compote d'ananas Flan à la vanille							
MARDI 23 Nov	<b>Dips carottes sauce aneth</b> Caviar de betteraves Friand au fromage <b>Bœuf braisé de paleron à la tomate</b> Saumon sauce persil <b>Petits pois</b> Coquillettes Bio <small>Pât Bio</small> <b>Tomme blanche</b> Yaourt nature sucré Fromage blanc Yaourt aromatisé <b>Cake à l'orange</b> Barre bretonne caramel beurre salé Entremets au praliné Fruits							
MERCREDI 24 Nov	<b>Sauté de dinde sauce paprika</b> <small>concombre, méditerrané, maïs, saucisse de chère, porc</small> Poisson en papillote <b>Ratatouille</b> Pommes frites Edam Yaourt nature sucré Fromage blanc Yaourt aromatisé <b>Yaourt brassé aux fruits Bio</b> Fruits Compote pommes cassis Semoule au lait							
JEUDI 25 Nov	<b>Beignet calamar</b> Ketta d'agneau sauce tomate <b>Haricots beurre saveur du midi</b> Semoule berbère <b>Yaourt nature sucré</b> Yaourt aromatisé Petit moulé Fromage blanc <b>Fruits</b> Gâteau intense au chocolat Crème péruvienne Compote de poires							
VENDREDI 26 Nov	Chou blanc sauce échalote Coquillettes sauce cocktail Œufs durs mimosa <b>Pesca de poisson pané et citron</b> Echire de porc Epinards à la crème Purée de pommes de terre Emmental Bio <small>Pât Bio</small> Yaourt nature sucré Fromage blanc Yaourt aromatisé <b>Rose des sables</b> Moelleux à la vanille Compote pommes fraises							



**Ce menu est cuisiné par le chef AGUERCIFF YASMINA et son équipe**

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner

## LE JOUR DU WYS

<p><b>LUNDI</b>   29 Nov</p> <p><b>Carottes râpées vinaigrette</b> Salade de riz <small>12 herbes rouges poivron</small></p> <p>Betterave sauce crémeuse</p> <p><b>Penne achard de légumes</b> <small>penne achard de légumes</small> Coquille de poisson sauce aurore</p> <p>Penne à la bolognaise</p> <p>Poêlée de Guyane <small>saïen carottes champignons</small></p> <p>Couδες</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><b>Entremets à la vanille</b> Liégeois au chocolat</p> <p>Fruits</p> <p>Barre bretonne</p>	<p><b>MARDI</b>   30 Nov</p> <p><b>Potage de légumes mijotés</b> Poireaux vinaigrette</p> <p>Salade verte au surimi</p> <p><b>Haut de cuisse de poulet rôti</b> Paupiette de saumon sauce crème</p> <p><b>Navets braisés</b> Pommes vapeur locales</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Petit Bio nature lait <small>PELÉC</small></p> <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Fromage blanc</p> <p><b>Fruits</b> Orange aux épices</p> <p>Flan chocolat</p> <p>Cake citron</p>	<p><b>MERCREDI</b>   01 Dec</p> <p><b>Céleri remoulade</b> Salade des Antilles <small>huile de colza crocants vinaigrette sans gras</small></p> <p>Farfalla au pistou <small>huile d'olive au jus de tomate</small></p> <p><b>Saucisse fumée</b> Pave de colin à la provençale</p> <p><b>Lentilles Bio</b> <small>PELÉC</small> Julienne de légumes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Camembert</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><b>Pêche Cantatrice</b> Compote de pommes</p> <p>Fruits</p> <p>Ile flottante</p>	<p><b>JEUDI</b>   02 Dec</p> <p><b>Duo endives iceberg caramel pain d'épices</b> Friand au fromage</p> <p>Salade de maïs</p> <p><b>Sauté de porc</b> Beignet de poisson</p> <p><b>Purée de potiron</b> Boullgour pilaf</p> <p><b>Brie</b> Yaourt nature sucré</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><b>Gâteau au yaourt</b> Fruits</p> <p>Banane</p> <p>Crème dessert vanille Bio <small>PELÉC</small></p>	<p><b> VENDREDI</b>   03 Dec</p> <p>Œufs durs sauce cocktail</p> <p>Crudités râpées aux épices <small>cébolla césar</small></p> <p>Salade brie raisins</p> <p><b>Pavé de colin à la crème de persil</b> Hot-dog</p> <p><b>Pommes frites</b> Salade verte Bio <small>PELÉC</small></p> <p><b>Yaourt nature sucré</b> Yaourt aromatisé</p> <p>Edam</p> <p>Fromage blanc</p> <p><b>Fruits</b> Compote pommes cassis</p> <p>Cake aux deux amandes</p> <p>Crème dessert au caramel</p>
--	---	--	--	---

Produits locaux

Végétarien

Origine France

App. Origine pr

Spécialité du chef

Origine France

Pêche responsable

Nouveauté

Collège TRUFFAUT

elior

Ce menu est cuisiné par le chef AGUERCIF YASMINA et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Des idées plus savantes

# Au menu cette semaine - Déjeuner

## LE JOUR DU Vég

LUNDI | 06  
Dec

### Salade verte au jambon

Chou blanc sauce échalote

Potage cultivateur

équilibré pomme de terre

### Ravioli à la volaille

Pavé de colin

Haricots beurre saveur du midi

Blé Bio

PARFUMÉ

Edam

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

### Compote de pommes

Cocktail de fruits à la créole

Fruits

Banane

MARDI | 07  
Dec

### Chou rouge mais vinaigrette

Endives aux pommes et noix

Salade de pommes de terre

### Saute de bœuf aux poivrons

Stick de colin pané citron

Lentilles

Purée de potiron

### Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

### Cake à la noix de coco

Crème aux œufs à la vanille

Fruits

Mousse au cacao

MERCREDI | 08  
Dec

Pain de légumes

\*préparé sans sauce soja, sans sauce soja, sans

Lentilles vinaigrette terroir

Salade impériale

huile de colza, sauce soja, pomme

### Echine de porc demi-sel

Filet de hoki sauce safranée

### Pommes frites

Petits pois

### Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Bûchette mi-chèvre

Fromage blanc

### Fruits

Compote pommes bananes

Gâteau aux poires

Flan vanille caramel

JEUDI | 09  
Dec

### Céleri rémoulade

Coleslaw

carottes chou blanc

Duo de saucissons

saucisson nature et fumé

### Riz à la mexicaine

Paëlla aux poissons

Paëlla poulet

Riz créole

Carottes berbères

Yaourt nature sucré

Cantal

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

### Entremets à la vanille et poires

Gaufre de liège chocolat

Fruits

Moelleux bananes chocolat

VENDREDI | 10  
Dec

### Coquillettes sauce cocktail

Salade douceur

carottes \*sésame carottes chou blanc vinaigrette

Chou-fleur sauce aurore

### Filet de colin meunière et citron

Paupiette de veau

### Epinards à la béchamel

Bouillabaisse

Yaourt nature sucré

Fromage blanc Bio

Yaourt aromatisé

Coulommiers

### Fruits

Orange à la cannelle

Compote de poires

Cake citron

ollège TRUFFAUT

Pêche responsable

Origine France

Spécialité du chef

Produits locaux

Origine France

Végétarien

App. Origine pr

Nouveauté

Ce menu est cuisiné par le chef AGUERCIF YASMINA et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

elior

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Vég

LUNDI | 13  
Dec

## Salade choubidou

rouge, rouge, blanc, blanc, rouge, blanc

Carottes Bio râpées

Paris

Soupe à l'oignon

**Tortis houmous végétarien**

Blanquette de colin

Cordon bleu

Haricots beurre saveur du midi

Torti tricolores

Crouûte noire

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Entremets à la vanille

Compote pommes pêches

Riz au lait

Banane

MARDI | 14  
Dec

## Friand au fromage

Salade colombienne

rouge, rouge, blanc, blanc, rouge, blanc

Iceberg à la vinaigrette au caramel

**Palette de porc sauce diable**

Filet de colin meunière et citron

## Bouquet de chou-fleur Bio persillé

Haricots blancs à la bretonne

rouge, blanc, blanc, blanc, rouge, blanc

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Saint-Paulin

Fromage blanc

Gâteau yaourt et pommes

Smoothie ananas

Banane

Namoura Liban

MERCREDI | 15  
Dec

Coleslaw

rouge, blanc, blanc

Pâté de foie

Betterave à la vinaigrette

**Sauté de bœuf au paprika**

Beignet calamar

## Semoule berbère

Purée de potiron

**Carré de lest**

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

## Compote de pommes

Banana bread

rouge, blanc, blanc, blanc

Yaourt brassé aux fruits Bio

JEUDI | 16  
Dec

## Salade de Noël

Mousse de canard

Salade gourmande au saumon fumé

## Escalope de poulet

Filet de loup de mer sauce anis

## Pommes smile

Légumes de Noël

## Saint-Nectaire

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

## Bûche chocolat caramel

Clémentine Corse

Mousse au chocolat aux amandes

VENREDI | 17  
Dec

## Potage de légumes mijotés

Coquillettes sauce cocktail

Salade verte aux agrumes

## Colin sauce Spéculoos

Rougail de saucisse fumée

## Courgettes saveur du midi

Riz créole

Yaourt nature sucré

Gouda

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Entremets caramel

Crème onctueuse lait de coco

rouge, blanc, blanc, blanc

Compote pommes fraises

Banane

Végétarien

Pêche responsable

Spécialité du chef

Vergier Eco-respons

Origine France

Nouveauté

App. Origine Pr

Indication Géo Proté

Origine France

UFFAUT

elior

Ce menu est cuisiné par le chef AGUERCIF YASMINA et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

