

COLLEGE YVES MONTAND

PAIN BIO

MENU

Semaine du 08 janvier au 12 janvier 2024

<p>Lundi 08/01/24</p>	<p>Salade mesclun Poisson meunière Ratatouille et riz Fromage Compte de fruits BIO</p>
<p>Mardi 09/01/24</p>	<p>Céleri râpé en rémoulade Colombo de volaille ou poisson Pâtes au beurre BIO Fromage ou yahourt Fruits</p>
<p>Jedi 11/01/24</p>	<p>Carottes en salade BIO Steak haché ou steak végétal Purée Fromage ou yahourt Galette des rois frangipane</p>
<p>Vendredi 12/01/24</p>	<p>Velouté Dubarry ou asperges vinaigrette Paupiette viande sauce chasseur paupiette poisson sauce safranée Lentilles au jus Fromage BIO Fruit de saison</p>

Le Gestionnaire

Adil EL GUENNOUNI

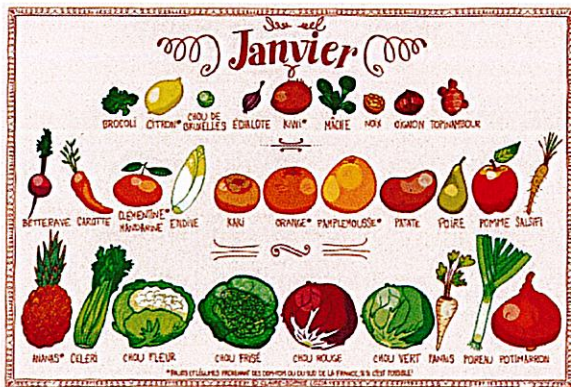
Le Chef de cuisine

Frédéric FRANCON

la Chef d'Etablissement

Elisabeth TOINON

- ❖ Menus qui respectent les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- ❖ Menus non exhaustifs et susceptibles d'être modifiés sans préavis



**COLLEGE
YVES MONTAND**

PAIN BIO

MENU

Semaine du 15 janvier au 19 janvier 2024

<p>Lundi 15/01/24</p>	<p>Endives au bleu Poisson sauce hollandaise Brunoise provençale et céréales Fromage Flan BIO</p>
<p>Mardi 16/01/24</p>	<p>Betteraves en salade Cordon bleu ou pané de légumes Coquillettes Fromage ou petits suisse BIO Fruit</p>
<p>Jeudi 18/01/24</p>	<p>Pomelos Choucroute Saucisse de ménage ou poisson et pommes de terre BIO Fromage Glace</p>
<p>Vendredi 19/01/24</p>	<p>Taboulé aux raisins secs Veau marenco ou poisson Gratin de courgettes Fromage Fruits BIO</p>

Le Gestionnaire,
Adil EL GUENNOUNI

Le Chef de cuisine
Frédéric FRANÇON

la Chef d'Etablissement
Elisabeth TOINON

- ❖ Menus qui respectent les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- ❖ Menus non exhaustifs et susceptibles d'être modifiés sans préavis



COLLEGE YVES MONTAND

PAIN BIO

MENU

Semaine du 22 janvier au 26 janvier 2024

Lundi 22/01/24	Radis croq'sel Civet de porc ou poisson Gratin dauphinois Fromage blanc Fruits
Mardi 23/01/24	Pois chiches en salade Escalope de dinde pané ou poisson pané Poêlée rustique Fromage ou yahourt Fruits BIO
Jeudi 25/01/24	Feuille de chêne blonde Alouette sans tête ou thon sauce tomate Pâtes au beurre et légumes Fromage BIO Mousse citron ou chocolat
Vendredi 26/01/24	Soupe de courge ou artichauts vinaigrette Nems crevettes ou légumes Riz basmati et poêlée chinoise Fromage ou yahourt BIO Fruit

Le Gestionnaire,

Le Chef de cuisine

la Chef d'Etablissement

Adil EL GUENNOUNI

Frédéric FRANÇON

Elisabeth TOINON



- ❖ Menus qui respectent les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- ❖ Menus non exhaustifs et susceptibles d'être modifiés sans préavis



MENU

PAIN BIO

Semaine du 29 janvier au 2 février 2024

Lundi 29/01/2024	Crudités en salade Sauté de dinde Semoule de blé BIO Fromage ou yahourt Purée de fruits
Mardi 30/01/20234	Betteraves vinaigrette Brouillade à la niçoise Pommes rissolées Fromage ou fromage blanc BIO Salade fruits
Jeudi 01/02/2024 	Salade mêlée vinaigrette Lasagne bœuf ou saumon aux légumes Fromage ou petits suisse BIO Crêpe
Vendredi 02/02/20234	Potage de légumes Filet de poisson sauce normande Riz pilaf Fromage BIO ou yahourt Fruit

Le Gestionnaire,

Adil EL GUENNOUNI



Le Chef de cuisine

Frédéric FRANCON

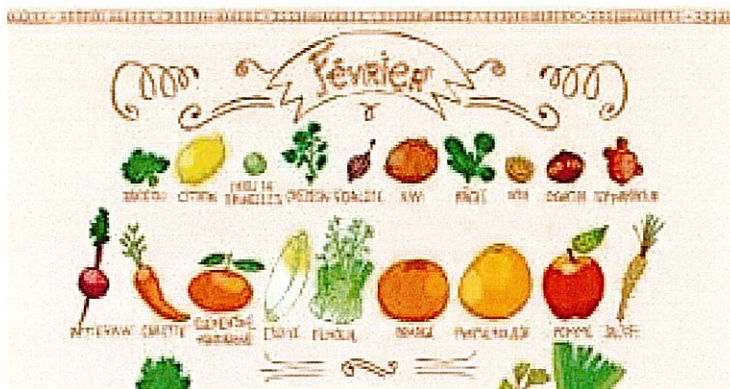


la Chef d'Établissement

Elisabeth TOINON



- ❖ Menus qui respectent les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- ❖ Menus non exhaustifs et susceptibles d'être modifiés sans préavis



**COLLEGE
YVES MONTAND**

PAIN BIO

MENU

Semaine du 05 février au 09 février 2024

Lundi 05/02/24	Lentilles en salade Côte de porc ou paupiette du pêcheur Poêlée de légumes Fromage BIO Pâtisserie
Mardi 06/02/24	Macédoine de légumes mayonnaise Bœuf bourguignon ou poisson Pâtes au beurre Yaourt ou Fromage Fruit
Jeudi 08/02/24	Croque-monsieur ou croque-poisson Brochette de poisson Haricots verts et pommes de terre BIO Fromage ou petits suisses Fruit
Vendredi 09/02/24	Carottes râpées féta Steak végétal sauce aux poivres Céréales Fromage ou yahourt BIO Fruits au sirop

Le Gestionnaire,

Adil EL GUENNOUNI



Le Chef de cuisine

Frédéric FRANCON

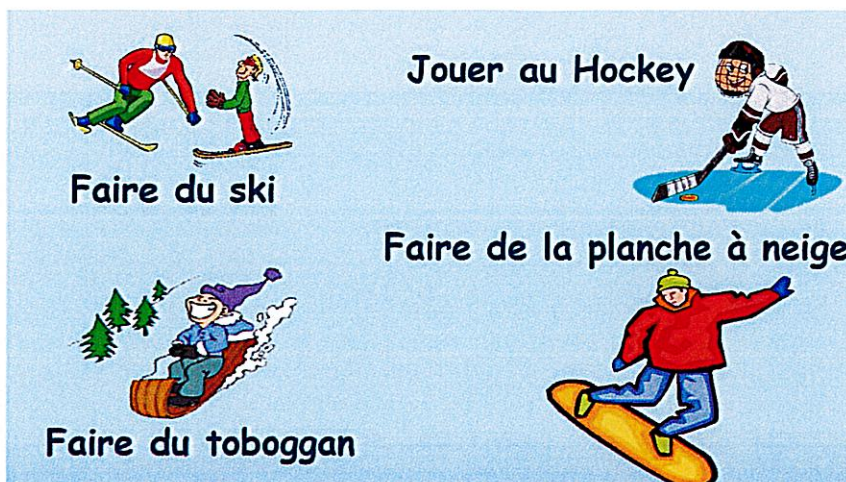


la Chef d'Etablissement

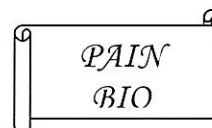
Elisabeth TOINON



- ❖ Menus qui respectent les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- ❖ Menus non exhaustifs et susceptibles d'être modifiés sans préavis



**COLLEGE
YVES MONTAND**



MENU

Semaine du 12 février au 16 février 2024

<p>Lundi 12/02/24</p>	<p>Salade verte vinaigrette Saucisse ou moules BIO Frites Yahourt à boire ou fromage Compote de fruits</p>
<p>Mardi 13/02/24</p>	<p>Salade de riz Escalope de poulet ou poisson Poêlée campagnarde Fromage BIO ou yahourt Fruit</p>
<p>Jeudi 15/02/24</p>	<p>Concombres en salade Spaghettis bolognaise ou végétal Fromage BIO Liégeois aux fruits ou chocolat</p>
<p>Vendredi 16/02/24</p>	<p>Salade coleslaw Pavé de thon ou de lieu Blé Fromage Crème ou flan vanille BIO</p>

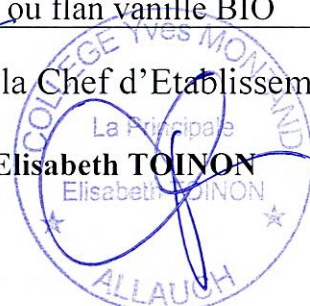
Le Gestionnaire,
Adil EL GUENNOUNI



Le Chef de cuisine
Frédéric FRANÇON



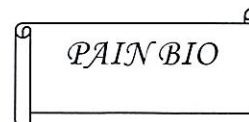
la Chef d'Etablissement
Elisabeth TOINON



- ❖ Menus qui respectent les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- ❖ Menus non exhaustifs et susceptibles d'être modifiés sans préavis



COLLEGE VES MONTAND



MENU

Semaine du 19 février au 23 février 2024

<p>Lundi 19/02/24</p>	<p>Betteraves maïs vinaigrette Sauté de porc ou poisson Pâtes BIO Fromage ou yahourt Fruit de saison</p>
<p>Mardi 20/02/24</p>	<p>Endives vinaigrette Rôti de dindonneau ou galettes végétales Purée de légumes Fromage BIO Velouté aux fruits</p>
<p>Jeudi 22/02/24</p>	<p>Pamplemousse Pot au feu ou poisson Fromage BIO Pâtisserie</p>
<p>Vendredi 23/02/24</p>	<p>Velouté de légumes ou asperges sauce verte Beignets de calamars Riz aux légumes BIO Fromage Fruit</p>

Le Gestionnaire,
Adil EL GUENNOUNI

Le Chef de cuisine
Frédéric FRANÇON

la Chef d'Etablissement
Elisabeth TOINON

- ❖ Menus qui respectent les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- ❖ Menus non exhaustifs et susceptibles d'être modifiés sans préavis