



**COLLEGE
YVES MONTAND**

MENU

PAIN BIO

Semaine du 06 novembre au 10 novembre 2023

| | |
|-----------------------------|--|
| Lundi 06/11/23 | Lentilles en salade Brochette de poisson pané Carottes et riz Fromage au yaourt bio Fruit |
| Mardi 07/11/23 | Tomate vinaigrette Brouillade au jambon ou nature Pâtes et courgettes Fromage au petit suisse Fruits cuits bio |
| Jeudi 09/11/23 | Salade verte Fricassée de dinde aux olives ou poisson Gratin de choux-fleurs et pommes de terre Fromage Pâtisserie |
| Vendredi 10/11/23 | Pamplemousse Aïoli Fromage ou yaourt brebis bio Sorbet aux fruits |

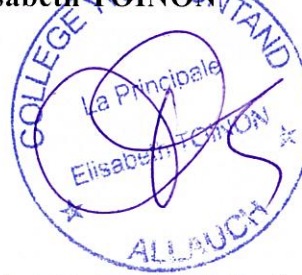
Le Gestionnaire,
Adil EL GUENNOUNI



Le Chef de cuisine
Frédéric FRANÇON



la Chef d'Etablissement
Elisabeth TONON



- ❖ 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 13 novembre au 17 novembre 2023

| | |
|-----------------------------|---|
| Lundi 13/11/23 | Macédoine légumes mayonnaise Sauté de porc ou poisson Pommes vapeur Fromage ou yaourt bio Fruit de saison |
| Mardi 14/11/23 | Pois chiches aux oignons Filet de colin meunière Riz et poêlée de légumes Fromage blanc ou fromage Mousse au chocolat bio |
| Jeudi 16/11/23 | Endives au citron Spaghetti bolognaise bœuf ou végétal Fromage Bio ou yaourt Compote de fruits |
| Vendredi 17/11/23 | Potage de légumes Seiches à l'armoricaine ou poisson Boullgour Fromage ou yaourt Fruit bio |

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



MENU

PAIN BIO

Semaine du 20 novembre au 24 novembre 2023

| | |
|---|--|
| Lundi 20/11/23 | Céleri-rave au thon Daube de taureau ou poisson Semoule aux légumes Fromage ou yahourt BIO Fruit |
| Mardi 21/11/23 | Salade Escalope volaille ou poisson Poêlée de légumes + pâtes Fromage BIO Yahourt aux fruits |
| Jeudi 23/11/23  | Salade verte BIO Chipolatas ou boulettes végétales Purée Fromage ou yahourt Fruits au sirop |
| Vendredi 24/11/23 | Carottes rapées aux agrumes Marmite du pêcheur Riz blanc BIO Fromage Crème dessert |

Le Gestionnaire
Adil EL GUENNOUNI
Le Gestionnaire
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

PAIN BIO

Semaine du 27 novembre au 01 décembre 2023

| | |
|-----------------------------|---|
| Lundi 27/11/23 | Radis beurre Poulet rôti ou poisson Frites bio Fromage Salade de fruits |
| Mardi 28/11/23 | Chiffonnade de laitue Paupiette dinde ou nems légumes Riz thaï aux champignons Fromage ou yaourt bio Compote de pommes |
| Jeudi 30/11/23 | Œufs dur mayonnaise ou terrine de porc Raviolins au fromage Haricots verts sautés Fromage bio Pâtisserie |
| Vendredi 01/12/23 | Cœurs de palmier sauce verte Pavé de thon ou pavé végétal à la méridionale Céréales au beurre Petit suisse bio ou fromage Fruit |

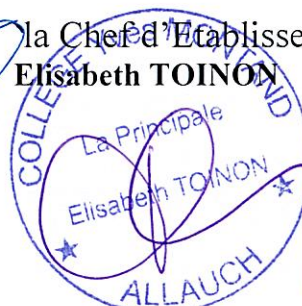
Le Gestionnaire,
Adil EL GUENNOUNI



Le Chef de cuisine
Frédéric FRANÇON



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 04 décembre au 08 décembre 2023

| | |
|-------------------------------------|---|
| <p>Lundi 04/12/23</p> | <p>Betteraves vinaigrette bio Sauté de dindonneau ou poisson Pommes boulangères Fromage ou yaourt Fruit de saison</p> |
| <p>Mardi 05/12/23</p> | <p>Salade de crudités Omelette aux fines herbes ou poisson Petit pois à la paysanne Fromage Gâteau semoule et biscuit bio</p> |
| <p>Jeudi 07/12/23</p> | <p>Salade verte Lasagnes bœuf ou végétal Fromage ou yaourt Glace bio</p> |
| <p>Vendredi 08/12/23</p> | <p>Crème de potiron ou céleri rémoulade Pavé de lieu sauce tandoori Poêlée quinoa légumes Fromage ou yaourt Fruit 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



MENU

PAIN BIO

Semaine du 11 décembre au 15 décembre 2023

| | |
|-----------------------------|---|
| Lundi 11/12/23 | Carottes râpées vinaigrette Boulette agneau ou végétal Semoule couscous bio Fromage ou yaourt Cocktail de fruits au sirop |
| Mardi 12/12/23 | Salade iceberg Rôti de volaille ou poisson Purée Fromage bio ou yaourt liégeois |
| Jeudi 14/12/23 | Avocat en salade Pâtes à la carbonara ou végétal Fromage Marmelade de fruits bio |
| Vendredi 15/12/23 | Pizza au fromage Filet de poisson sauce Suchet Riz et julienne de légumes Fromage ou yaourt bio Fruit |

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 18 décembre au 22 décembre 2023

| | |
|-------------------------------------|---|
| <p>Lundi 18/12/23</p> | <p>Salade coleslaw Chili con carne ou végétal Fromage bio Fruit</p> |
| <p>Mardi 19/12/23</p> | <p>Salade mêlée Daube ou poisson Pâtes bio Fromage ou yaourt Compote de fruits</p> |
| <p>Jeudi 21/12/23</p> | <p>REPAS DE NOËL Tartare de saumon citron vert ou mousse de canard Moelleux de dinde aux marrons ou filet de dorade sauce Nantua Pommes noisette et légumes d'antan aux cèpes Assortiment de fromages Délice chocolat et mandarine et sachet de Noël</p> |
| <p>Vendredi 22/12/22</p> | <p>Salade Beignet de poisson Jardinière de légumes + riz Fromage ou yaourt bio 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