



COLLEGE YVES MONTAND

PAIN BIO

MENU

Semaine du 4 septembre au 8 septembre 2023

Lundi 04/09/2023	Salade Iceberg Mimosa Cheeseburger ou fishburger Pommes allumettes Yaourt à boire Barre glacée
Mardi 05/09/2023	FERMÉ
Jeudi 06/09/2023	Julienne de carottes au citron Bio Cappellettis viande ou fromage Printanière de légumes Fromage Crème dessert vanille ou choco
Vendredi 07/09/2023	Friand emmental Sauté de porc ou poisson Pâtes aux légumes bio Petit suisse au fromage bio Fruit de saison



Le Gestionnaire,
Adi EL GUENOUNI



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



PAIN BIO

MENU

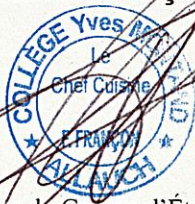
Semaine du 11 au 15 septembre 2023

<p>Lundi 11/09/2023</p>	<p>Salade verte vinaigrette Merlu sauce hollandaise Riz aux petits légumes bio Fromage ou yaourt Cocktail de fruits au sirop</p>
<p>Mardi 12/09/2023</p>	<p>Salade paysanne aux pommes de terre Nuggets de volaille ou de poisson Ratatouille niçoise + Ebly Fromage ou petit suisse bio Fruit de saison</p>
<p>Jeudi 14/09/2023</p>	<p>Panaché de crudités bio Spaghetti bolognaise bœuf ou végétal Fromage ou yaourt Pâtisserie</p>
<p>Vendredi 15/09/2023</p>	<p>Macédoine de légume mayonnaise Poulet coco ou seiches sauce tomate Boulgour Fromage ou yaourt Fruit de saison 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 18 septembre au 22 septembre 2023

Lundi 18/09/2023	Lentilles aux oignons Cervelas Alsacien ou poisson Pommes rissolées Fromage bio ou yaourt Salade de fruits
Mardi 19/09/2023	Betteraves vinaigrette bio Boulette de soja Pâtes au beurre Fromage ou faisselle Fruit de saison
Jeudi 21/09/2023	Taboulé à la menthe Sauté de volaille ou poisson Gratin de chou-fleur Fromage bio Glace
Vendredi 22/09/2022	Endives aux noix Omelette aux quenelles de brochet Riz basmati aux courgettes Fromage ou yaourt Purée de fruits bio

Le Gestionnaire,
Adil EL GUENNOUNI

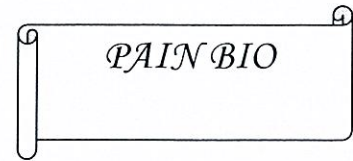
Le Chef de cuisine
Frédéric FRANCON

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

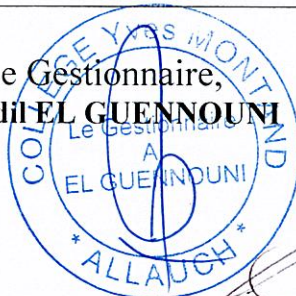


MENU

Semaine du 25 septembre au 29 septembre 2023

Lundi 25/09/2023	Tomates au basilic Cordon bleu ou poisson pané Mélange de céréales et brunoise de légumes Fromage ou petit suisse BIO Mousse au chocolat ou viennois aux fruits
Mardi 26/09/2023	Pâté en croûte ou sardine à l'huile Mignonin de veau ou croq' légumes Bohémienne provençale et riz bio Fromage ou yaourt Fruit
Jeudi 28/09/2023	Salade composée bio Hachis parmentier viande ou végétal Fromage Pâtisserie
Vendredi 29/09/2023	Pois chiche en salade Porc au curry ou poisson Jardinière de légumes Fromage bio Fruit de saison

Le Gestionnaire,
Adil EL GUENOUNI



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

C'est
l'automne



**COLLEGE
YVES MONTAND**

MENU

PAIN BIO

Semaine du 02 octobre au 06 octobre 2022

Lundi 02/10/2023	Carottes râpées à l'orange bio Saucisse ou poisson Frites Fromage ou yaourt Fruits au sirop
Mardi 03/10/2023	Artichaut ou poireaux vinaigrette Fricassée de dinde ou poisson Pâtes aux légumes Fromage ou yaourt bio Fruit
Jeudi 05/10/2023	Pamplemousse Couscous poulet ou poisson Fromage bio Glace
Vendredi 06/10/2023	Œufs durs mayonnaise Raviolis au fromage bio ou au poisson bio Haricots verts Yaourt ou petit suisse Fruit de saison

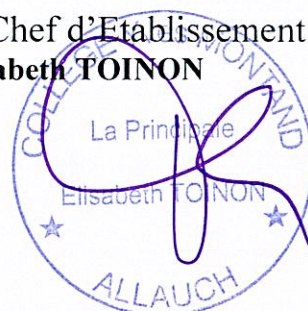
Le Gestionnaire,
Adil EL GUENNOUNI



Le Chef de cuisine
Frédéric FRANÇON



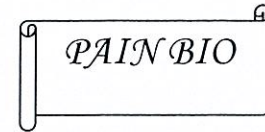
La Chef d'Etablissement
Elisabeth TOINON



- ❖ 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



MENU

Semaine du 09 octobre au 13 octobre 2023

Lundi 09/10/23	Céleri rave frais rémoulade Filet de poisson meunière Poêlée de légumes et pommes vapeur Fromage bio Pâtisserie
Mardi 10/10/23	Asperges vinaigrette Blanquette de dinde ou poisson Riz blanc bio Fromage ou yaourt Fruit
Jeudi 12/10/23	Crudités en salade Lasagnes bœuf ou poisson Fromage ou yaourt bio Compote de fruits
Vendredi 13/10/23	Betteraves maïs vinaigrette bio Brochette de volaille ou omelette Tortis couleurs sauce tomate Fromage ou petit suisse Fruit

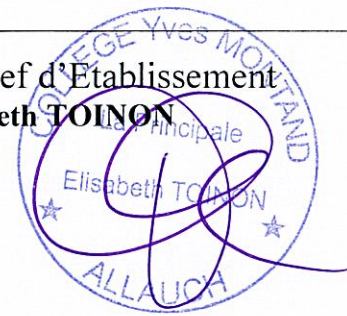
Le Gestionnaire,
Adil EL GUENOUNI



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**

MENU

Semaine du 16 octobre au 20 octobre 2023

Lundi 16/10/23	Salade mêlée vinaigrette Steak haché ou beignet de poisson Purée Fromage bio Liégeois ou Maronsui's
Mardi 17/10/23	Croisillon au fromage Brouillade ou pavé de soja Pâtes aux carottes bio Fromage ou yaourt Fruit
Jeudi 19/10/23	Radis croq'sel Ragoût de taureau ou poisson Riz camarguais et bohémienne de légumes Brousse ou fromage bio Marmelade de fruits
Vendredi 20/10/23	Concombres au yaourt Wings de poulet ou fish fingers Potatoes et galette de légumes Fromage bio Flan caramel

Le Gestionnaire,

Adiel 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