



Yvelines
Le Département

Gestion sur place –
Avant commission

MENUS

Collèges des Yvelines

Semaine du 12 au 16
février 2018



Lundi

Hors d'œuvres

Crêpe au fromage

Friand au fromage

Salade arlequin

Salade verte

Plats protidiques

Rôti de porc sauce pain d'épices

Suprême de colin sauce aneth



Garnitures

Haricots verts sauce fromage frais

Riz

Produits Laitiers

Coulommiers

Tartare nature

Yaourt nature sucré

Desserts

Dips de pommes au caramel

Corbeille de fruits de saison

BIO

Mardi

Hors d'œuvres

Salade papillonnousse BIO vinaigrette

Carottes râpées BIO ciboullette

Salade verte BIO et croûtons

BIO

Plats protidiques

Sauté d'Agneau navarin

Aiguillette de poulet sauce forestère

Garnitures

Marrinite de légumes

Pommes au four

Produits Laitiers

Faiselle

Fromage blanc billes de chocolat

Yaourt nature sucré

Desserts

Beignet framboise

Donuts

Corbeille de fruits de saison



Judi



Repas à thème : Les Jeux
Olympiques : la Corée du Sud

Cocktail Poire et Miel

Hors d'œuvres

Salade de chou façon Kimchi

Salade de carottes épicée

Bouillon de volaille et vermicelles

Salade verte

Plats protidiques

Emincé de porc soja et carottes

Bœuf épicé façon Bibimbap

Omelette aux crevettes et pousses de haricots mungo

Garnitures

Riz ciboullette et sésame

Blettes

Produits Laitiers

Fromage blanc et riz soufflé

Yaourt nature sucré

Desserts

Tarte noix de coco

Carpaccio d'Ananas

Corbeille de fruits de saison



Vendredi

Hors D'Œuvres

Menu "Plaisir" et
Eco-Citoyen"



Plats protidiques

Couscous Royal

(merquez, agneau, poulet)

Couscous de poisson
(merlu, crevettes)

Garnitures

Légumes couscous

Semoule

Produits Laitiers

Plateaux de fromages

Yaourt nature sucré

Desserts

Liégeois vanille

Milk shake fraise

Corbeille de fruits de saison

Crème dessert chocolat et biscuits



Plat complet



Produits issus du terroir des Yvelines