

Collèges de la Métropole de Lyon

Période du 26 février au 2 mars 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
		REPAS CHINOIS		
Entrées au choix	Endives vinaigrette Salade coleslaw Salade de penne à la parisienne (tomates, maïs, basilic)	Salade nouvel an chinois (salade composée, brunoise carottes oranges et violettes, sauce soja) Chou blanc vinaigrette Salade chinoise (carottes râpées, chou blanc râpé, germes de haricots mungo, maïs, sauce soja)	Salade de pommes de terre à la catalane (olives vertes, poivrons, tomates, ciboulette) Salade de penne au pesto (tomates, basilic) Carottes râpées maison	Céleri rémoulade  Salade verte Salade de chou fleur
Plats au choix	Boulettes d'agneau sauce tajine (tomates, raisins, pruneaux, safran, cumin, cannelle) Médailillon de merlu sauce lombarde (tomates, poivrons, herbes de Provence, oignons)	Sauté de porc au caramel Boulette de soja au fromage blanc au curry	Rôti de bœuf sauce grand-mère (champignons de Paris, carottes, oignons) Filet de cabillaud curry	Poisson mariné au thym Rôti de veau sauce forestière (champignons de Paris, crème, herbes de Provence)
Garnitures au choix	Semoule  Ratatouille	Riz cantonais sans viande Haricots verts à l'ail et au persil	Chou fleur  persillé Pommes rissolées	Epinards  à la béchamel Tortis
Fromages/laitages au choix	 Tomme de Savoie à la coupe Camembert à la coupe Petit gervais aux fruits	Yaourt nature  Yaourt brassé  à la banane Emmental à la coupe	Brie à la coupe Fromage fondu Fromage blanc et sucre	Cotentin nature Saint Nectaire AOC à la coupe Petit suisse nature et sucre
Desserts au choix	Crème dessert au caramel Fruit de saison  Compote de pommes et abricots	Ananas au sirop et noix de coco râpée Tarte à la noix de coco Fruit de saison	Fruit de saison  Salade de fruits frais (pomme, banane, kiwi) Flan pâtissier	Moelleux fromage blanc maison Fruit de saison Flan à la vanille



Viande Label Rouge

 Produits issus de l'agriculture biologique

AOC = Appellation d'Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	Chou blanc vinaigrette Radis et beurre Surimi mayonnaise	Salade de betteraves  Taboulé Endives vinaigrette	Carottes  râpées maison Laitue  Cervelas	Macédoine mayonnaise Salade de haricots verts Salade harmonie (chou rouge, scarole, maïs)
Plats au choix	Sauté de boeuf basquaise (tomates, poivrons, herbes de Provence) Crêpe au fromage	Brandade de morue Carré de porc fumé dijonnaise (moutarde, crème, oignons)	Omelette nature Escalope de veau hachée à la crème	Médaille de merlu sauce cubaine (tomates, crème, curry, cumin)  Sauté de poulet sauce andalouse (tomates, poivrons, olives noires, herbes de Provence)
Garnitures au choix	Haricots verts  saveur du midi (basilic, oignons) Riz créole	Purée de pommes de terre Carottes fraîches cuites à l'étouffée	Printanière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, pommes de terre) Macaronis	Boullgour  Piperade
Fromages/laitages au choix	Yaourt nature  les 2 vaches Fromage blanc aux fruits Tomme noire à la coupe	Petit gervais aux fruits Pont l'évêque  à la coupe Montboissier à la coupe	Bleu à la coupe Fromage blanc et sucre Saint Nectaire  à la coupe	Gouda à la coupe Six de Savoie Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Eclair au chocolat Chou à la vanille Fruit de saison	Fruit de saison  Flan nappé caramel Gâteau basque	Flan vanille maison Fruit de saison Compote pomme-cassis	Fruit de saison  Duo de fruits frais en salade (pomme et orange) Beignet à l'abricot



Viande Label Rouge

 Produits issus de l'agriculture biologique

AOC = Appellation d'Origine Contrôlée



Indication
Géographique
Protégée

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	Salade, croûtons, emmental Pomelos et sucre Poireaux vinaigrette	Rillettes de la mer maison (sardine) Mortadelle de porc Salade verte	Potage Essau maison (lentilles, pommes de terre, crème) Radis et beurre Salade de tortis à l'orientale (tomates, pois chiches, raisins, cumin)	Salade coleslaw  Laitue  Croisillon aux champignons
Plats au choix	 Sauté de poulet au jus Médailon de merlu sauce ciboulette PLAT VEGETARIEN  Penne à la mexicaine (haricots rouges, tomates, poivrons, cumin)	 Sauté de poulet au jus Médailon de merlu sauce ciboulette	Rôti de veau au jus Colin brésilienne	Aiguillette de colin meunière Rôti de boeuf sauce chasseur (tomates, champignons de Paris, oignons, estragon)
Garnitures au choix		Riz créole Champignons à la crème	Petits pois  saveur jardin (tomates, ciboulette, échalote) Semoule	Pêle-mêle de légumes (tomates, courgettes, aubergines, poivrons, oignons) Pommes de terre vapeur
Fromages/laitages au choix	Fraidou  Tomme de Savoie à la coupe Yaourt aromatisé	Camembert  à la coupe Rondelé à la fleur de sel de Camargue Fromage blanc et sucre	Emmental à la coupe Yaourt nature et sucre Carré de l'est à la coupe	Petit Montebourg sucré Petit gervais aux fruits Pont l'évêque AOC à la coupe
Desserts au choix	Compote de pommes pêches  Fruit de saison Pavé au cacao	Fruit de saison  Salade de fruits frais (pomme, orange, kiwi) Liégeois à la vanille	Fruit de saison  Crème dessert au caramel Abricots au sirop	Cake aux amandes maison Fruit de saison Compote pomme-fraise



Viande Label Rouge

 Produits issus de l'agriculture biologique

AOC = Appellation d'Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LE PRINTEMPS	
Entrées au choix	Salade de haricots verts  Macédoine  et mayonnaise  Mortadelle de porc	Laitue  Céleri rémoulade  Rillettes aux deux poissons	Trio de crudités vinaigrette aux agrumes (carottes oranges et jaunes, navets) Radis et beurre Pâté de campagne et cornichons	Salade de chou fleur Salade de betteraves Carottes râpées maison
Plats au choix	Quenelles nature à la provençale Paupiette de veau sauce mexicaine (tomates, poivrons, maïs, paprika)	Sauté de boeuf sauce orientale (tomates, légumes couscous, cumin) Pavé de poisson mariné au citron	 Emincé de poulet sauce mirabelle et romarin Colin à l'ail et aux fines herbes	Moules marinière  Rôti de dinde au jus
Garnitures au choix	Carottes fraîches cuites à l'étouffée Semoule	Ratatouille Blé	Purée de pommes de terre Haricots beurre saveur du midi (basilic, oignons)	Riz  créole Epinards béchamel
Fromages/laitages au choix	Petit moulé nature Saint Paulin à la coupe Petit suisse nature et sucre	Saint Nectaire  à la coupe Brebis crème Fromage blanc et sucre	Yaourt brassé  à la fraise Tomme blanche à la coupe Mimolette à la coupe	Edam à la coupe Yaourt aux fruits Pont l'évêque  à la coupe
Desserts au choix	Fruit de saison Liégeois à la vanille Compote de pommes	Mousse au chocolat au lait Fruit de saison Poires au sirop	Cake au miel maison Coupelle de compote pomme-pêche Fruit de saison 	Fruit de saison  Tarte grillée aux pommes Ile flottante



Viande Label Rouge

 Produits issus de l'agriculture biologique

AOC = Appellation d'Origine Contrôlée



Indication
Géographique
Protégée

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
			REPAS DE Pâques	
Entrées au choix	Carottes  râpées maison Endives vinaigrette Salade de riz niçois (tomates, olives, haricots verts, thon, ciboulette, échalote)	Pizza au fromage Crêpe au fromage Radis râpé vinaigrette	Laitue  Chou blanc vinaigrette Oeufs durs mayonnaise	Taboulé  Salade de blé à la parisienne (tomates, maïs, basilic) Céleri rémoulade
Plats au choix	Burger de veau à la moutarde (crème, moutarde, oignons) Colin sauce méridionale	Poulet rôti sauce forestière (champignons de Paris, herbes de Provence, crème)  Oeufs durs à la béchamel	Gigot d'agneau sauce pois cassés (pois cassés, brunoise de légumes, crème, cumin, curcuma) Hoki sauce pois cassés	Colin brésilienne Rôti de veau sauce curry
Garnitures au choix	Lentilles  Emincé de poireau béchamel	Jardinière de légumes (haricots verts, petits pois, navets, carottes) Semoule	Pommes rissolées Petits pois très fins	Haricots verts  à l'ail Pennes
Fromages/laitages au choix	Fromage blanc et sucre Fromage fondu Gouda à la coupe	Montboissier à la coupe Petit suisse nature et sucre  Tomme de Savoie à la coupe	Petit suisse aux fruits Mimolette à la coupe Pont l'évêque AOC à la coupe	Carré de l'est à la coupe Cotentin nature Yaourt nature et sucre
Desserts au choix	Liégeois au chocolat Fruit de saison Compote de pommes et abricots	Fruit de saison  Chou à la vanille Compote pomme-pêche 	Cake au chocolat  EQUITABLE maison Fruit de saison  Crème anglaise	Fruit de saison Duo de fruits frais en salade (kiwi, ananas) Framboisier



Viande Label Rouge

 Produits issus de l'agriculture biologique

AOC = Appellation d'Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	FÉRIÉ Lundi de Pâques	Radis et beurre	Salade de lentilles	Salade farandole (chou blanc, radis, salade composée, maïs)
		Céleri rémoulade	Boulghour à l'orientale (pois chiches, raisins, tomates, cumin)	Salade verte
		Friand au fromage	Endives vinaigrette	Salade de pommes de terre à l'échalote
Plats au choix		Cubes de Colin sauce aurore (tomates, muscade, crème)	Poulet sauté sauce blanquette (champignons de Paris, carottes, crème)	Bœuf sauté à la tomate
		Merguez douce	Poisson blanc gratiné au fromage	Bolognaise au thon
Garnitures au choix	FÉRIÉ Lundi de Pâques	Chou-fleur	Carottes BIO persillées	Coquillettes BIO
		Purée de pommes de terre	Riz créole	Epinards béchamel
Fromages/laitages au choix		Yaourt brassé BIO à la banane	Coulommiers à la coupe	Petit moulé ail et fines herbes
		Yaourt nature BIO les 2 vaches	Rondelé à la fleur de sel de Camargue	Saint Paulin à la coupe
		Saint Nectaire AOC à la coupe	Fromage blanc et sucre	Petit suisse nature et sucre
Desserts au choix	FÉRIÉ Lundi de Pâques	Gaufre liégeoise	Fruit de saison BIO	Compote pommes abricots BIO
		Gaufre Fantasia (chocolat)	Salade de fruits frais	Fruit de saison
		Fruit de saison	Eclair au chocolat	Crème dessert au caramel



Viande Label Rouge

BIO Produits issus de l'agriculture biologique

AOC = Appellation d'Origine Contrôlée



Indication
Géographique
Protégée