

Semaine 1 du 22 au 26 novembre 2021				
	LUNDI (VG au choix)	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Poireaux mimosa Betteraves rouges BIO ciboulette	Salade verte aux croûtons Potage de légumes verts	Coleslaw Pamplemousse bio	Roulé au fromage Crêpes aux champignons
Plats Accompagnement	Chili con carne Chili sin carne Riz IGP aux petits légumes	Fricassé de porc Label Rougeaux oignons Poisson blanc crème oignons Pâtes élégantes de l'Essonne HVE Carottes HVE	Haut de cuisse de poulet Label Rouge rôtie Moules marinières Frites Tomate rôtie	Sauté de bœuf Label Rouge aux poivrons Poisson à la bordelaise Boulgour bio Brocolis bio persillés
Laitages	Cantal AOP Saint nectaire AOP	Yaourt brassé bio Yaourt nature sucré bio	Brie bio Maroilles AOP	Ossau-Iraty AOP Fourme d'Ambert AOP
Desserts	Fruit de saison RUP Fruit de saison HVE	Assortiment de crèmes desserts Cocktail de fruits	Compote de pommes-fraises Compote bio	Fruit de saison bio Fruit de saison HVE/IGP
Pain	Petit pain bio	Petit pain bio	Petit pain bio	Petit pain bio
Légendes				
Les produits certifiés (signes officiels de la qualité et de l'origine, éligibles dans la loi EGalim)				
Produit issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)		La majorité des recettes sont confectionnées par le chef de cuisine à partir de produits frais.		
Produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées dans une même zone géographique (AOP : certification Européenne)		Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France (VF)		
Produit dont au moins une étape de fabrication est réalisée dans une zone géographique définie. (IGP)		Produit pouvant convenir à une alimentation végétarienne		
Produit de qualité supérieur par rapport au produit similaire		Aliment cultivé et produit en Essonne (pâtes délicieuses, quinoa, lentilles, pois chiches, certains légumes saisonniers ...)		
Aliment provenant d'une exploitation engagée dans une certification environnementale (exemple pâtes, quinoa, pois chiches, lentilles, haricots verts, épinards, haricots beurre, carottes, petits pois ...) (HVE)		Recette testée et approuvée par les collégiens		
Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM) (RUP)		Nouvelle recette		

Semaine 2 du 29 novembre au 03 décembre 2021				
	LUNDI	MARDI	JEUDI (VG au choix) 	VENDREDI
Entrées	Saalde de mâche sauce bulgare Veluté d'épinards au kiri du chef	Rillettes et cornichon Médaille de surimi mayonnaise	Veluté de légumes BIO  Pamplemousse bio 	Sardine Jambon blanc et cornichon
Plats Accompagnement:	Escalope de porc Label Rouge sauce madère  Poêlée de la mer Blé bio  aux petits légumes	Sauté de dinde Label Rouge  Dos de colin sauce curry Pommes de terre vapeur Epinards HVE à la crème	Paleron mijoté en cocotte  Omelette bio  Coquillettes bio et emmental  Ratatouille	Saucisses Poisson meunière Flageolets et haricots verts
Laitages	Comté AOP  Abondance AOP 	Camembert bio  Chaource AOP 	Gouda bio  Vache qui rit bio 	Assortiment de laitages Assortiment de laitages
Desserts	Semoule au lait Crème brûlée	Fruit de saison RUP  Fruit de saison HVE/IGP	Donut's nature Donut's aux bicuits cacao	Assortiment de fruits de saison Assortiment de fruits de saison
Pain	Petit pain bio 	Petit pain bio 	Petit pain bio 	Petit pain bio 
Légendes Les produits certifiés (signes officiels de la qualité et de l'origine, éligibles dans la loi EGalim)				
<p>Produit issu de l'Agriculture Biologique (local ou non) </p> <p>Produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées dans une même zone géographique (AOP : certification Européenne) </p> <p>Produit dont au moins une étape de fabrication est réalisée dans une zone géographique définie. (IGP) </p> <p>Produit de qualité supérieur par rapport au produit similaire </p> <p>Aliment provenant d'une exploitation engagée dans une certification environnementale (exemple pâtes, quinoa, pois chiches, lentilles, haricots verts, épinards, haricots beurre, carottes, petits pois ...) (HVE) </p> <p>Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM) (RUP) </p> <p>La majorité des recettes sont confectionnées par le chef de cuisine à partir de produits frais. </p> <p>Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France (VF) </p> <p>Produit pouvant convenir à une alimentation végétarienne </p> <p>Aliment cultivé et produit en Essonne (pâtes délicieuses, quinoa, lentilles, pois chiches, certains légumes saisonniers ...) </p> <p>Recette testée et approuvée par les collégiens </p> <p>Nouvelle recette </p>				