



* aide UE
à destination
des écoles

MENU Standard Collège



SEMAINE 1

06/05/2024

AU

10/05/2024

Menu Végétarien

LUNDI 06/05/2024	MARDI 07/05/2024	MERCREDI 08/05/2024	JEUDI 09/05/2024	VENDREDI 10/05/2024
Pastèque BIO	Salade tomates, concombres BIO sauce blanche fêta Concombres BIO en bâtonnets	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FERMÉ
Tortillas Espagnol (Oeufs BIO et pommes de terre)	Hot dog (pain & saucisse de poulet mayonnaise ketchup et moutarde)			
Cantal Carré de l'Est	Yaourt nature et sucre de canne BIO Yaourt vanille BIO			
Fruit BIO* Fruit BIO*	Brunoise de fruits Poire au sirop			

Sous réserve de modifications.

Légende

Label Rouge	Pêche responsable	Œufs Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Viande Bovine Française (VBF)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Le Porc Français	SP : Sans Porc
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale (HVE)	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique (RUP)	Bleu Blanc Cœur	

Les indications d'allergènes sont disponibles à la fin du document



* aide UE
à destination
des écoles

MENU Standard Collège



SEMAINE 2

13/05/2024

AU

17/05/2024

Menu *Végétarien*

LUNDI 13/05/2024	MARDI 14/05/2024	MERCREDI 15/05/2024	JEUDI 16/05/2024	VENDREDI 17/05/2024
Œuf BIO mayonnaise	Carottes BIO et radis râpés huile olive et vinaigre balsamique Carottes BIO et radis râpés vinaigrette crème d'ail au pesto		Salade grecque (Tomates, concombres BIO, fêta et olive noire) Tomates farcies (Tomates, concombres BIO, fêta et olive noire)	Taboulé BIO raisins secs et menthe
Dhal de lentilles	Sauté de veau LR marengo		Sauté de porc LR sauce curry Sauté de poulet LR sauce curry	Filet de colin meunière et citron
Riz BIO aux légumes	Pommes de terre		Poêlée de légumes (Courgettes et aubergines)	Carottes rôties BIO
Saint Nectaire* Pont l'Evêque*	Fromage blanc BIO* confiture de fraises Fromage blanc BIO* confiture d'abricots		Gouda BIO* Vache qui rit BIO*	Saint Nectaire* Pont l'Evêque*
Fruit BIO* Fruit BIO*	Fruit BIO* Fruit BIO*		Clafoutis aux cerises	Fraises

Sous réserve de modifications.

Légende

	Label Rouge		Pêche responsable		Œufs Plein Air		Appellation d'Origine Protégée (AOP)		Viande Bovine Française (VBF)		Indication Géographique Protégée (IGP)		Le Porc Français	SP : Sans Porc
	Agriculture Biologique Europe		Volaille Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale (HVE)		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique (RUP)		Bleu Blanc Cœur	



* aide UE
à destination
des écoles

MENU Standard Collège



SEMAINE 3

20/05/2024

AU

24/05/2024

Menu *Végétarien*

LUNDI 20/05/2024	MARDI 21/05/2024	MERCREDI 22/05/2024	JEUDI 23/05/2024	VENDREDI 24/05/2024
FÉRIÉ	Salade de maïs et tomates Salade de maïs et croûtons		Batavia vinaigrette huile olive et basilic Batavia vinaigrette échalotes et ciboulettes	Houmous de betteraves et fromage frais Fond d'artichaut farci miel, échalotes et menthe
	Sauté de bœuf BIO sauce miel, soja et coriandre		A l'italienne (Lentilles BIO et haché BIO végétal)	Filet de cabillaud aux corn flakes
	Petits pois BIO		Spaghettis BIO	Ratatouille et blé BIO
	Camembert BIO*		Emmental BIO*	Edam BIO*
	Fruit BIO* Fruit BIO*		Pêche sirop et coulis fruits rouges	Fraises

Sous réserve de modifications.

Légende

	Label Rouge		Pêche responsable		Œufs Plein Air		Appellation d'Origine Protégée (AOP)		Viande Bovine Française (VBF)		Indication Géographique Protégée (IGP)		Le Porc Français	SP : Sans Porc
	Agriculture Biologique Europe		Volaille Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale (HVE)		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique (RUP)		Bleu Blanc Cœur	



* aide UE
à destination
des écoles

MENU Standard Collège



SEMAINE 4

27/05/2024

AU

31/05/2024

Menu *Végétarien*

Menu *Végétarien*

LUNDI 27/05/2024	MARDI 28/05/2024	MERCREDI 29/05/2024	JEUDI 30/05/2024	VENDREDI 31/05/2024
Carottes BIO et radis râpés huile olive et vinaigre balsamique Carottes BIO et radis râpés vinaigrette crème d'ail au pesto	Pastèque BIO		Tomates vinaigrette pesto Tomates vinaigrette moutarde et vinaigre balsamique	Betterave BIO échalotes et dés d'emmental BIO
Riz cantonnais BIO (Oeufs BIO, petits pois BIO, riz BIO, oignons BIO et sauce soja)	Pizza aux légumes du soleil, mozzarella et emmental BIO		Rôti de veau LR tomates olives	Dos de colin sauce citron
	Salade verte et ciboulette		Haricots verts BIO persillés extra fins	Poêlée de légumes et penne BIO
Cantal* Edam BIO*	Fromage blanc BIO* et coulis de fruits rouges		Edam BIO* Cantal *	Emmental BIO*
Purée de pommes BIO Purée de pommes abricots BIO	Fruit BIO* Fruit BIO*		Cake aux pêches	Fraises

Sous réserve de modifications.

Légende

	Label Rouge		Pêche responsable		Œufs Plein Air		Appellation d'Origine Protégée (AOP)		Viande Bovine Française (VBF)		Indication Géographique Protégée (IGP)		Le Porc Français	SP : Sans Porc
	Agriculture Biologique Europe		Volaille Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale (HVE)		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique (RUP)		Bleu Blanc Cœur	