




Menus des collèves



du 3 au 7 mars


 : Aide de l'Union européenne
Lait et produits laitiers à l'école
 : Aide de l'Union européenne
Fruits et légumes à l'école

 : Local
 : Produit de la mer durable
 : Label Rouge
 : Appellation d'Origine Protégée
 : Origine Géographique Protégée
 : Issu de l'agriculture biologique
 : Haute Valeur Environnementale
 : Viande Charolaise
(Allergène) : Allergène

LUNDI

100%
Végétarien



Emincé de chou rouge  ou Mâche et betteraves 
vinaigrette moutarde
(moutarde, sulfites)

Penne  sauce crème champignons et noisettes
et emmental râpé (gluten, lait, fruits à coque)

Fromage blanc   (lait) 
Confiture de fraises

Poire au sirop

JEUDI

Salade coleslaw  (lait, œuf, moutarde, sulfites)
ou Salade verte  et croûtons
et vinaigrette moutarde (gluten, moutarde, sulfites)

Plat avec de la viande :

Avec porc : Saucisse de Strasbourg (gluten, lait)

Sans porc : Francfort de volaille (gluten, lait)



Plat végétarien : Saucisse végétale soja et blé (gluten, soja)

Pommes de terre quartier


Camembert  (lait) 
ou Coulommiers  (lait) 

Fruit  au choix 

MARDI

Maïs  et thon (poisson)
ou Haricots vert 

Plat avec de la viande : Sauté de boeuf  
marengo (gluten)

Plat végétarien : Korma, brunoise provençale, petits pois
 (lait, fruits à coque)

Riz , Petits pois mijotés

Emmental  (lait) 
ou Edam  (lait) 

Fruit  au choix 

VENDREDI

Soupe de potiron aux noix (fruits à coque, lait)

Plat avec du poisson : Merlu  sauce basilic
(poisson, lait)

Plat végétarien : Crêpe à l'emmental (gluten, lait, œuf)

Haricots verts

Yaourt nature  de Sigy  (lait) 
ou Petit suisse nature  (lait) 

Sucre roux

Fruit  au choix 



Menus des collèges

Du 10 au 14 mars

: Aide de l'Union européenne
Lait et produits laitiers à l'école

: Aide de l'Union européenne
Fruits et légumes à l'école

: Local

: Produit de la mer durable

: Label Rouge

: Appellation d'Origine Protégée

: Origine Géographique Protégée

: Issu de l'agriculture biologique

: Haute Valeur Environnementale

: Viande Charolaise

(Allergène) : Allergène

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde
(moutarde, sulfites)

ou Radis roses et beurre (lait)

Plat avec de la viande : Sauté de bœuf
sauce tomate'olive basilic, pommes de terre (sulfites)

Plat végétarien : Pommes de terres

façon raclette (Lait)

Yaourt nature de Sigy (lait)

Sucre de canne , Miel et copeaux de chocolat noir
(lait, soja)

Purée de pommes et ananas

ou Purée de pommes et fraises

JEUDI

Œuf dur et sauce cocktail
(œuf, moutarde, sulfites)

Riz Pois chiches

Tikka massala , graine de courge (sulfites, fruits à coque)

Fromage frais (lait) ou Fromage fondu (lait)

Fruit au choix

100%
Végétarien

MARDI

100%
Végétarien

Concombres en cubes
et vinaigrette moutarde (moutarde, sulfites)

Tarte à la provençale (gluten, lait, œuf)

Salade verte

Saint Nectaire (lait) ou Munster (lait)

Fromage blanc (lait)

Crème de marron (lait)

VENDREDI

Endives et pomme

ou Pomelos

Plat avec du poisson : Filet de colin d'Alaska pané
(poisson, gluten, œuf) frais et quartier de citron

Plat végétarien : Croque'tofu

fromage (lait)

Épinards branches à la crème (lait)

Yaourt nature (lait)

Sucre roux , Gelée de groseille

Cake nature (Farine)

(gluten, œuf, lait)



Menus des collèges

du 17 au 21 mars

: Aide de l'Union européenne
Lait et produits laitiers à l'école
 : Aide de l'Union européenne
Fruits et légumes à l'école

: Local
 : Produit de la mer durable
 : Label Rouge
 : Appellation d'Origine Protégée
 : Origine Géographique Protégée
 : Issu de l'agriculture biologique
 : Haute Valeur Environnementale
 : Viande Charolaise
(Allergène) : Allergène

LUNDI

Concombres en cubes
ou Salade verte et croûtons (*gluten*) et vinaigrette
moutarde (*moutarde, sulfites*)

Plat avec de la viande : Aiguillette poulet sauce chas-
seur Penne semi-complet (*gluten, sulfites*)

Plat végétarien : Penne semi-complète sauce len-
tilles corail et maïs (*gluten, sulfites*)

Yaourt nature (*lait*) ou Fromage blanc (*lait*)
Sucre roux

Fruit au choix

MARDI

100%
Végétarien

Céleri rémoulade (*céleri, moutarde, sulfites*) Raisin sec
ou Mâche et betteraves et vinaigrette moutarde
(*moutarde, sulfites*)

Omelette fraîche (*œuf, lait*)

Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre

Camembert (*lait*)
Pointe de Brie (*lait*)

Pêches au sirop

JEUDI

Entrée avec de la viande : Pâté de mousse de canard
et cornichon (*sulfites, œuf, lait*)

Entrée végétarienne : Œuf dur (*œuf*)

Plat avec de la viande : Bifteck haché sauce tomate,
pommes de terres cube Persillées (*sulfites*)

Plat végétarien : Parmentier égréné végétal (*gluten, soja*)
Purée de pommes de terre

Pont l'évêque (*lait*) ou Saint Nectaire (*lait*)

Fruit au choix

VENDREDI

100%
Végétarien

Soupe Butternut (*lait*)

Beignet stick mozzarella (*lait, gluten, œuf*)

Chou fleur béchamel
(*lait, gluten, lait*)

Semoule (*gluten*)

Petit suisse (*lait*) ou Yaourt (*lait*)

Sucre roux

Fruit au choix



Menus des collèges

du 24 au 28 mars

: Aide de l'Union européenne
Lait et produits laitiers à l'école
 : Aide de l'Union européenne
Fruits et légumes à l'école

: Local
 : Produit de la mer durable
 : Label Rouge
 : Appellation d'Origine Protégée
 : Origine Géographique Protégée
 : Issu de l'agriculture biologique
 : Haute Valeur Environnementale
 : Viande Charolaise
(Allergène) : Allergène

LUNDI

Salade verte et pomme et orange
ou Salade verte et maïs et vinaigrette à la ciboulette
(moutarde, sulfites)

Plat avec de la viande : Sauté de dinde sauce charcutière
(sulfites, lait)

Plat végétarien : Omelette
(œuf, lait)

Lentilles mijotées du pays d'othe

Saint Nectaire (lait) ou Pont l'évêque (lait)

Purée de pommes et poire ou Purée de pommes

JEUDI

100%
Végétarien

Salade coleslaw vinaigrette moutarde
(œuf, moutarde, sulfites)

Pizza mozzarella et emmental
Salade verte (gluten, lait)

Fromage blanc (lait) ou Yaourt nature (lait)

Brownie et sa crème anglaise
(gluten, œuf, lait, fruits à coque)

MARDI

100%
Végétarien

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde
(moutarde, sulfites)
ou Pomelos

Pommes de terres fromagères (lait)

Yaourt (lait) ou Petit suisse (lait)
Sucre roux

Fruit au choix

VENDREDI

Taboulé aux raisins secs, semoule (gluten, sulfites)
ou Salade de pommes de terre
vinaigrette moutarde (moutarde, sulfites)

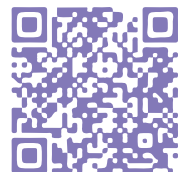
Plat avec du poisson : Merlu sauce crème
(poisson, lait)

Plat végétarien : Steak de seitan (gluten, soja)

Gratin de brocolis (lait, gluten, œuf)

Coulommiers (lait) ou Carré (lait)

Fruit au choix



Menus des collèves

31 mars au 4 avril

: Aide de l'Union européenne
Lait et produits laitiers à l'école
 : Aide de l'Union européenne
Fruits et légumes à l'école

: Local
 : Produit de la mer durable
 : Label Rouge
 : Appellation d'Origine Protégée
 : Origine Géographique Protégée
 : Issu de l'agriculture biologique
 : Haute Valeur Environnementale
 : Viande Charolaise
(Allergène) : Allergène

LUNDI

Duo de cœurs de palmiers et maïs
ou Betterave et maïs bio et vinaigrette moutarde
(moutarde, sulfites)

Plat avec du poisson : Thon à la tomate et au basilic,
Fusilli
(poisson, gluten)

Plat végétarien : Fusilli sauce égrené végétal tomate
façon bolognaise (gluten, soja)

Pointe de Brie (lait)
ou Camembert (lait)

Fruit au choix

JEUDI

Entrée avec de la viande : Rillettes de porc*
et cornichon (sulfites, lait)

Entrée végétarienne : Œuf dur (œuf)

Plat avec de la viande : Gardiane de boeuf (Sulfites)

Plat végétarien : Chili végétal,
haricots rouges (Sulfites)

Riz
Haricots verts

Yaourt nature (lait) ou Petit suisse nature (lait)

Confiture de fraises

Fruit au choix

MARDI

100%
Végétarien

Concombres en cubes
et vinaigrette moutarde (moutarde, sulfites) ou Radis roses
et beurre (lait)

Blé sauce légumes
pois cassés et graines de courges (gluten, sulfites)

Emmental (lait) ou Edam (lait)

Fromage blanc (lait)
Crème de marron (lait)

Boudoirs (lait, gluten, œuf)

VENDREDI

100%
Végétarien

Tomate
vinaigrette moutarde
(moutarde, sulfites)
ou Salade coleslaw
(œuf, moutarde, sulfites)

Tarte aux légumes (gluten, œuf, lait)

Salade verte

Cantal (lait) ou Pont l'évêque (lait)

Tarte au flan (gluten, œuf, lait)

