



Menus des collèves

du 28 avril au 2 mai

 : 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



Macédoine  (sulfites) ou Haricot vert 
et vinaigrette moutarde
(moutarde, sulfites)

Lasagne de légume 
(gluten, lait, œuf)


Fromage blanc   (lait)  ou Yaourt  nature (lait) 
Confiture d'abricots

Fruit  au choix 

MARDI

Carottes râpées  ou Tomate 
vinaigrette moutarde
(moutarde, sulfites)

Plat avec du poisson :

Merlu  sauce aux épices douces
(poisson, sulfites)

Plat végétarien : Tajine de pois chiches  (gluten, sulfites)

Boullgour  (gluten)

Cantal  (lait)  ou Munster  (lait) 

Purée de pommes et fraises ou Purée de pommes

JEUDI

Jour férié





VENDREDI

Concombres en cubes  ou Salade verte 
Vinaigrette moutarde (moutarde, sulfites)

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

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

Pommes de terre   cubes persillées
Épinards branches  à la béchamel (lait, gluten)

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

Coupelle de purée de pommes
et crumble sucré (gluten, lait, œuf)






Menus des collèges

Du 5 au 9 mai

 : 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

Salade verte  et croûtons (gluten)
Vinaigrette moutarde (moutarde, sulfites)


Omelette  fraîche (œuf)
Lentilles mijotées  du pays d'Othe
Carottes 


Fromage frais Chanteneige  (lait) 
OU Fromage fondu  croc lait (lait) 


Crêpe nature sucrée (gluten, œuf, lait)

MARDI


Salade coleslaw  (œuf, moutarde) **OU** Pomelos 

Plat avec du poisson : Meunière colin d'Alaska 
(poisson, gluten)

Plat végétarien : Croque'tofu fromage 
(gluten, lait, soja)

Blé  (gluten)
Ratatouille à la niçoise



Camembert  (lait)  **OU** Coulommiers  (lait) 




Fromage blanc  (lait), confiture d'abricots

JEUDI

Jour férié

VENDREDI

Taboulé aux raisins secs, semoule  (gluten, sulfites)
OU Salade de pois chiches 

Plat avec de la viande : Sauté de bœuf  
sauce caramel (gluten, soja) Haricots verts 

Plat végétarien : Riz  sauce façon chili égrené végétal
(soja)

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

Fruit  au choix 

Menus des collèges

Du 12 au 16 mai

: 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

Cœur de palmier et maïs
OU Betterave et maïs
Vinaigrette moutarde (moutarde, sulfites)

Plat avec de la viande : Sauté de veau
sauce au romarin (gluten, sulfites)

Plat végétarien : Sauce aux trois fromages (lait)
Pommes de terre

Fromage blanc (lait) individuel sucré différemment :
Sucre roux, Miel, Confiture de fraises (sulfites)

Fruit au choix

JEUDI

Destination mystère

Carottes râpées
et vinaigrette passion (sulfites, moutarde)

Plat avec du poisson : Riz cari de cabillaud
et haricots rouges (poisson)

Plat végétarien : Riz, cari de fèves et haricots rouges

Yaourt nature (lait)
Sucre roux

Barre bretonne (gluten, œuf, lait)
Coulis de mangue

MARDI

100%
Végétarien

Céleri en rémoulade (œuf, moutarde, sulfites)
OU Concombres en cubes
et vinaigrette moutarde (moutarde, sulfites)

Macaroni sauce égréné végétal et tomate
façon bolognaise (gluten) et emmental râpé (lait)

Cantal (lait) OU Pont l'évêque (lait)

Fruit au choix

VENDREDI

100%
Végétarien

Tomate et œuf dur (œuf)
OU Salade verte et croûtons (gluten)
et vinaigrette moutarde (moutarde, sulfites)

Boullgour sauce façon caponata, courgette
et câpres (gluten, sulfites)



Fromage frais fouetté Rondelé (lait)
OU Fromage fondu vache qui rit (lait)

Purée de pommes fraîches parfumée à la vanille



Menus des collèges

Du 19 au 23 mai

 : 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 coleslaw  (œuf, moutarde)
OU Tomate 
Vinaigrette moutarde (moutarde, sulfites)

Plat avec de la viande : Saucisse de volaille façon
chipolata (sulfites)

Plat végétarien : Beignet stick mozzarella
(gluten, lait, œuf)


Pommes de terre quartier, Ketchup (sulfites)


Saint Nectaire  (lait)  **OU** Munster  (lait) 

Purée de pommes **OU** Purée de pommes et fraises

JEUDI

Menu à thème : Italie

Tomate  et mozzarella râpée (lait)

Plat avec du poisson : Coquillettes  sauce thon et
tomate façon bolognaise (gluten, poisson)

Plat végétarien : Coquillettes  sauce égréné végétal et
tomate façon bolognaise  (gluten)

Yaourt nature de Sigy  (lait) Sucre roux

Gâteau au citron (gluten, œuf, lait)

MARDI

100%
Végétarien

Haricot vert  **OU** Salade de betteraves 
Vinaigrette moutarde (moutarde, sulfites)


Korma, riz , brunoise provençale, petits pois 

Gouda  (lait)  **OU** Emmental  (lait) 

Fruit  au choix 

VENDREDI

100%
Végétarien

Concombres en cubes 
Vinaigrette moutarde (moutarde)

Epinard'mentier  (lentilles corail  (lait))
Salade verte



Coulommiers  (lait)  **OU** Camembert  (lait) 

Coupelle de purée de pommes



Menus des collèges

Du 26 au 27 mai

 : 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

Betteraves  et maïs 

OU Macédoine mayonnaise  (œuf, moutarde, sulfites)
Vinaigrette moutarde (moutarde, sulfites)



Riz , Korma , patate douce  et edamame
(fruits à coque)

Cantal  (lait)  **OU** Pont l'évêque  (lait) 

Fruit  au choix 

MARDI

Carottes râpées  **OU** Salade verte 
Vinaigrette moutarde (moutarde, sulfites)

Plat avec de la viande : Bolognaise de bœuf  (gluten)
pennes  (gluten)

Plat végétarien : Penne , sauce crème courgette ,
petit pois  (gluten, lait)

Petit suisse nature  (lait) 

OU Yaourt  nature (lait) 
sucre roux

Beignet fourré chocolat et noisette
(gluten, lait, œuf, fruits à coque)

JEUDI

Jour férié

VENDREDI

Pont

