



: Viande charolaise

: Local

: Produit de la mer durable

: Label Rouge

: Appellation d'Origine Protégée

: Origine Géographique Protégée

: Issu de l'agriculture biologique

: Aide UE lait à l'école

: Aide UE fruit à l'école

(Allergène) : Allergène

## Menu des collèges

Secteur  
"liaison chaude"

Du 5 au 9 janvier

### Lundi

100% végétarien

Soupe de poireaux et brocolis

Torchietti fermières et sauce fromage (*Gluten, Lait*)

Fromage blanc BIO (*Lait*)

Sucre pure canne BIO

Poire BIO

Pomme BIO

### Jeudi

Endives croustons vinaigrette moutarde  
(Sulfites, Moutarde)

Céleri BIO et carottes râpées BIO

Vinaigrette moutarde BIO (*Moutarde, sulfites*)

**Plat avec viande :** Sauté de boeuf sauce  
échalottes (*Gluten*)

Chou-fleur béchamel (*Lait*)

**Plat végétarien :** Clafoutis de chou-fleur  
(*Oeufs, Lait*)

Salade verte en accompagnement

Emmental BIO (*Lait*)

Mousse au chocolat au lait (*Lait*)



### Mardi

Galette des rois

Salade vitaminée : salade verte et segments  
d'orange, Vinaigrette huile d'olive BIO (*Moutarde, Sulfites*)

Salade Iceberg, maïs (*gluten*), Vinaigrette  
balsamique BIO (*Moutarde, Sulfites*)

**Plat avec viande :** Cuisse de poulet fermier   
à la basquaise

**Plat végétarien :** Nuggets de blé (*Gluten*)

Haricots verts à l'ail

Saint-Paulin BIO (*Lait*)

Galette des rois (*Gluten, Lait, Oeuf, Fruit à coque*)

### Vendredi

100% végétarien

Betteraves BIO Feta (*Lait*), Vinaigrette  
BIO moutarde (*Moutarde, Sulfites*)

Salade de lentilles BIO , dés de feta (*Lait*)  
Vinaigrette échalottes ciboulette (*Moutarde,*

*Sulfites*)

Parmentier de pois cassés (*Lait*)

Brie fermier BIO (*Lait*)

Banane BIO





: Viande charolaise

: Local

: Produit de la mer durable

: Label Rouge

: Appellation d'Origine Protégée

: Origine Géographique Protégée

: Issu de l'agriculture biologique

: Aide UE lait à l'école

: Aide UE fruit à l'école

(Allergène) : Allergène

Menu  
des collèves  
Secteur  
"liaison chaude"

Du 12 au 16 janvier

100%  
végétarien

Lundi

Oeuf dur BIO mayonnaise  
(Oeuf, Moutarde)  
Rillettes de sardines (Lait, Poisson)

Couscous BIO pois chiche  
(Gluten)

Verrine de fromage blanc BIO   
avec arôme fleur d'oranger et amandes éfilées  
(Lait, Fruit à coque)

Verrine de fromage blanc BIO (Lait) avec  
copeaux de chocolat et noix de coco râpée

Orange BIO

Kiwi BIO

Mardi

Velouté butternut potiron lait de coco  
et dés de mimolette (Lait)

**Plat avec poisson :** Brandade de poisson  
(Poisson, Lait)

**Plat végétarien :** Parmentier de lentilles  
(Lait)

Salade verte en accompagnement  
Douceur ardéchoise BIO (Lait)

Kaki  
Pomme BIO

Jeudi

Coleslaw (Oeuf, Lait, Moutarde)  
Salade de carotte, chou blanc et mimolette  
(Lait), Vinaigrette BIO moutarde (Moutarde,  
Sulfites)

**Plat avec poisson :** Filet de lieu sauce citron  
safranée (Gluten, Poisson)

**Plat végétarien :** Boulettes de pois chiche  
BIO

Boullgur (Gluten), Ratatouille

Tomme de brebis BIO (Lait)  
Clafoutis aux pommes (Gluten, Lait, Oeuf)

Vendredi

Tartine mozarella pesto (Gluten, Lait)

**Plat avec viande :** Sauté de veau sauce  
provençale (Gluten)

**Plat végétarien :** Galette de boullgur  
épeautre et légumes

Poêlée de légumes BIO

Yaourt nature fermier BIO (Lait)  
Sucre pure canne BIO

Miel  
Banane BIO





: Viande charolaise

: Local

: Produit de la mer durable

: Label Rouge

: Appellation d'Origine Protégée

: Origine Géographique Protégée

: Issu de l'agriculture biologique

: Aide UE lait à l'école

: Aide UE fruit à l'école  
(Allergène) : Allergène

Du 19 au 23 janvier

## Menu des collèges Secteur "liaison chaude"

100%  
végétarien

### Lundi

Salade batavia, cerfeuil  
Vinaigrette balsamique BIO (Moutarde,  
Sulfites)  
Salade iceberg, maïs et vinaigrette huile de noix  
(Fruit à coque, Moutarde, Sulfites)  
Tartiflette (Lait)  
Yaourt nature fermier BIO bicouche fraise  
(Lait)  
Yaourt nature fermier BIO bicouche abricot  
(Lait)  
Purée de pommes myrtilles BIO   
Compote pomme cassis

### Mardi

Pâté de campagne (Gluten)  
Houmous de petit-pois

**Plat avec poisson:** Merlu au lait de coco  
(Gluten, Poisson, Lait)

**Plat végétarien:** Nuggets de blé (Gluten)

Haricots verts à l'ail  
Pâtes conchiglie (Gluten)

Cantal BIO (Lait)  
Orange BIO   
Kaki

### Jeudi

100%  
végétarien

Velouté courgette (Lait)  
Chili sin carne avec haricots rouge BIO   
Riz BIO (Gluten)  
Fromage blanc BIO (Lait)  
Topping chocolat (Soja, Lait)  
Miel  
Banane BIO

### Vendredi

Taboulé BIO (Gluten)  
Taboulé BIO sauce tomate (Gluten)

**Plat avec viande:** Sauté d'agneau aux  
abricots secs (Gluten)

**Plat végétarien:** Fondant au fromage de  
brebis BIO (Lait, Gluten, Oeuf)

Brunoise de légumes

Comté BIO (Lait)  
Pomme BIO   
Kiwi BIO





 : Viande charolaise

 : Local

 : Produit de la mer durable

 : Label Rouge

 : Appellation d'Origine Protégée

 : Origine Géographique Protégée

 : Issu de l'agriculture biologique

 : Aide UE lait à l'école

 : Aide UE fruit à l'école

(Allergène) : Allergène



## Menu des collèges Secteur "liaison chaude"






Du 26 au 30 janvier


100%  
végétarien

### Lundi

Betterave BIO  oeuf BIO  mimosa (Oeuf)  
(Lait, Moutarde, Sulfites)


Betterave BIO  , pomme BIO  , noix (Fruit à coque)  
Vinaigrette BIO  moutarde  
(Moutarde, Sulfites)


Gratin macaroni épinard mozzarella  
cheddar (Lait, Gluten)

Yaourt brassé BIO  citron (Lait)

Kiwi BIO    
Pomme BIO  


### Jeudi

Céleri rémoulade BIO  (Oeuf, Céleri,  
Moutarde, Sulfites)  
Céleri au curry et dés de mimolette (Lait)

**Plat végétarien:** Omelette BIO  sauce  
champignon (Gluten, Oeuf, Lait)




**Plat avec viande:** Emincé de dinde  
sauce champignons (Gluten)

Poêlée de légumes variés BIO 

Yaourt crème de marron fermier BIO   
(Lait)


Cake poire chocolat (Gluten, Oeuf, Lait)

### Mardi

Carottes râpées BIO  citronnées  
(Moutarde, Sulfite)  
Salade verte BIO  , pommes BIO  et  
noix (Fruit à coque), Vinaigrette  
moutarde (Moutarde, Sulfites)

**Plat végétarien:** Falafels sauce crème  
(Lait)

**Plat avec poisson:** Filet de saumon  
crème aneth (Poisson, Lait)

Purée de pommes de terre BIO   
(Gluten)

Fromage type carré frais (Lait)  
Fromage moussé à tartiner ail et fines  
herbes (Lait)

Compote BIO  et son crumble  
(Gluten, Lait, Fruit à coque)

100%  
végétarien


### Vendredi

Velouté carotte BIO  cumin (Lait)

Pizza veggi (Gluten, Lait)

Salade verte accompagnement

Brie fermier BIO   (Lait)

Salade de fruits frais BIO  : Bananes,  
Oranges, Pommes