

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Race à Viande



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



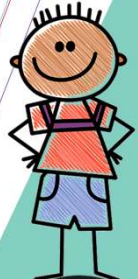
Circuit court origine France



Label Rouge



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Menu collège



Menu du 02 au 06 février 2026



Lundi *Végétarien*
C'est la Chandeleur!

Salade verte BIO et croûtons vinaigrette (à part)

Salade verte BIO et maïs vinaigrette

Haricots blancs BIO à la tomate



Pommes de terre BIO persillées



Emmental BIO*



mimolette

Crêpe et confiture



Mardi

Velouté de potiron



Colin MSC sauce aurore



Carré de boulghour, épeautre et légumes BIO



Blé BIO et Haricots beurres persillés HVE



Yaourt aromatisé BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*

Mercredi

Jeudi



Carottes BIO râpées vinaigrette au miel



Chou rouge BIO vinaigrette



Bolognaise à l'égrené de pois féverolles BIO



Fusillis BIO et emmental râpé



Brie BIO*



Buchette de lait mélangé

Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO

Vendredi

Salade de penne BIO à l'Italienne



Salade gourmande BIO



Emincé de bœuf BIO sauce aux oignons



Pané végétarien sarrasin poireaux sauce aux oignons (à part)



Brocolis BIO



Fromage blanc BIO* nature et miel (à part)



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*

« L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école » »



Menu collège

Menu du 09 au 13 février 2026



Lundi

Radis râpée BIO sauce fromage blanc ciboulette



Radis BIO et beurre



Filet de lieu frais MSC sauce oseille



Haricots verts persillés HVE



Lasagne aux légumes BIO (plat complet)



Yaourt nature BIO* et confiture (à part)



Yaourt aromatisé BIO



Gâteau aux pommes



Végétarien



Mardi

Journée des légumineuses

Coleslaw BIO



Chou blanc BIO vinaigrette sauce soja



Curry de lentilles BIO



Riz BIO



Camembert BIO*



Coulommiers



Crème aux œufs à la vanille



Crème dessert chocolat BIO



Mercredi

Jeudi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille aux olives



Œuf dur BIO et mayonnaise



Hachis parmentier à l'égrené de bœuf BIO



Hachis végétarien de lentilles BIO



Salade verte vinaigrette

Fromage blanc nature BIO* et miel (à part)



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO



Vendredi

Végétarien

Betteraves et fêta vinaigrette au miel



Macédoine vinaigrette

Croc fromage

Gratin de brocolis BIO béchamel et emmental râpé, et pommes de terre



Cantal AOP*



Edam

Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO



«L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



Menu collège

Menu du 16 au 20 février 2026



Lundi

Potage de légumes frais BIO



Sauté de bœuf BIO bourguignon



Boulette de sarrasin et lentilles au jus



Purée de carottes BIO

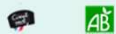


Comté AOP*

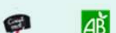


Mimolette

Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*



Mardi gras *Végétarien* Mercredi

Salade verte BIO et mais vinaigrette (à part)



Salade verte Bio et croustons



Omelette BIO



Epinards béchamel HVE



Riz BIO



Fromage blanc nature BIO* et confiture (à part)



Fromage blanc aromatisé

Beignet aux pommes

Beignet au chocolat

Nouvel an Chinois

Jeudi

Nems aux légumes

Samoussa aux légumes

Porc BBC LR sauce caramel

Sauté de dinde sauce caramel

Nouilles aux légumes

Nouilles aux légumes et pois chiches (plat complet)

Yaourt nature BIO* et miel (à part)



Litchis au sirop



Vendredi *Végétarien*

Carottes BIO vinaigrette



Chou blanc BIO vinaigrette sauce soja



Pavé végétarien de poireaux et sarrasin sauce crème (à part)



Frites et ketchup

Emmental BIO*



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*



*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

