

# Menu des collèges

Secteur "Liaison froide" - Lot 1

Du 2 au 6 février 2026



LUNDI 02/02/2026	100 % végétarien MARDI 03/02/2026	MERCREDI 04/02/2026	JEUDI 05/02/2026	100 % végétarien VENDREDI 06/02/2026
Betteraves vinaigrette ciboulette Macédoine vinaigrette ciboulette	Céleri sauce moutardée Endives sauce moutardée		Crêpe aux champignons Crêpe au fromage	Choux rouges vinaigrette 1/2 pamelò et sucre
Marmite de saumon à l'oseille OLV: Falafels sauce tomate	Palet seitan pois chiches épinards BIO CHANDELEUR BRETAGNE		Sauté de bœuf BIO sauce carbonnade OLV: Omelette BIO	Tajine de pois chiches
Blé et julienne de légumes	Riz et haricots verts		Pommes de terre vapeur et carottes BIO	Semoule et brocolis
Emmental Tomme grise	Mimolette Edam		Coulommiers Brie	Yaourt nature et sucre Yaourt aux fruits
Fruit de saison BIO au choix	Crêpe chocolat noisette Crêpe au sucre		Salade de fruits de saison	Flan vanille nappé caramel Flan chocolat



Légende

# Menu des collèges

Secteur "Liaison froide" - Lot 1

Du 9 au 13 février 2026



LUNDI 09/02/2026	MARDI 10/02/2026	MERCREDI 11/02/2026	JEUDI 12/02/2026	VENDREDI 13/02/2026
Carottes râpées vinaigrette Choux blancs vinaigrette	Potage de lentilles Salade de cœurs de palmiers		100 % végétarien Terrine de légumes Salade de pois chiches au cumin	Salade d'endives vinaigrette Céleri rémoulade
Tarte butternut et comté AOP	Emincé de bœuf BIO au jus OLV: Nuggets de blé		Haché végétal	Filet de colin sauce citronnée Pommes de terre vapeur et épinards béchamel
Haricots verts persillés	Petits pois carottes		Pommes de terre vapeur et carottes BIO	OLV: Bolognaise aux lentilles et torsades
Tomme grise Tomme noire	Camembert BIO Brie BIO		Saint Nectaire AOC Cantal AOC	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt nature aromatisé
Crème dessert vanille BIO Crème dessert chocolat BIO	Fruit de saison BIO au choix		Fruit de saison BIO au choix	Quatre-quarts



Label Rouge



Pêche responsable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette



Lait & produits laitiers à l'école



Fruits & légumes à l'école

Légende

# Menu des collèges

Secteur "Liaison froide" - Lot 1

Du 16 au 20 février 2026



LUNDI 16/02/2026 100 % végétarien	MARDI 17/02/2026	MERCREDI 18/02/2026	JEUDI 19/02/2026 100 % végétarien	VENDREDI 20/02/2026
Salade de chou blancq et maïs vinaigrette Salade verte et maïs vinaigrette	Nems aux légumes		Avocat mayonnaise Œuf BIO mayonnaise	Coleslaw BIO Endives vinaigrette
Curry patate douce lentilles	Porc sauce aigre douce Dinde sauce aigre douce Riz aux oignons OLV : Chili sin carné		Couscous végétarien	Sauté de bœuf BIO sauce provençale OLV: Pané végétal
Quinoa	Riz			Pommes de terre vapeur et brocolis BIO
Cantal AOP Livarot AOP	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre		Pont l'Evêque AOP Saint Nectaire AOP	Fourme d'Ambert AOP Münster AOP
Fruit de saison BIO au choix	Gâteau à l'ananas		Crème dessert au chocolat Crème dessert caramel	Fruit de saison BIO au choix

- Label Rouge
- Pêche responsable
- Plat végétarien
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Viande Bovine Française (VBF)
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Local
- Agriculture Biologique Europe
- Volaille Française
- OLV Ovo-lacto-végétarien
- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- CE2 Certification Environnementale de niveau 2
- Région Ultrapériphérique (RUP)
- Recette du chef
- Le Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Nouvelle recette
- Lait & produits laitiers à l'école
- Fruits & légumes à l'école

Légende

# Menu des collèges

Secteur "Liaison froide" - Lot 1



Pour rappel , voici les établissements scolaires du Lot 1  
qui bénéficient de ces menus :

## **Collèges :**

Berlioz, Clémenceau, Coysevox, Curie, Dorgelès, Philippe.