

# Menu des collèges

Secteur "Liaison froide" - Lot 1

Du 5 au 9 janvier



<span>100 % végétarien</span> <b>LUNDI</b> 05/01/2026	<b>MARDI</b> 06/01/2026	<b>MERCREDI</b> 07/01/2026	<b>GALETTE ROYALE</b> <b>JEUDI</b> 08/01/2026	<span>100 % végétarien</span> <b>VENDREDI</b> 09/01/2026
Macédoine vinaigrette persillée Salade de maïs vinaigrette	Salade d'haricots verts vinaigrette Salade de pois chiches vinaigrette		Potage Dubarry Salade de pois chiches	Salade verte vinaigrette Céleri rémoulade
Tajine de pois chiches	Sauté de bœuf BIO sauce orientale OLV: Falafels sauce tomate		Emincé de porc Emincé de dinde rôti OLV: Nuggets de blé	Œufs durs BIO sauce aurore
Semoule et légumes couscous	Torsades et fromage râpé		Purée de potiron CE2	Epinards et pommes de terre CE2
Gouda Mimolette	Saint Nectaire Cantal		Livarot Fourme d'Ambert	Edam Saint Paulin
Fruit de saison BIO au choix	Fruit de saison A Fruit de saison B		Galette des rois	Gâteau moelleux au chocolat



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 12 au 16 janvier



LUNDI 12/01/2026	MARDI 13/01/2026	MERCREDI 14/01/2026	JEUDI 15/01/2026	100 % végétarien VENDREDI 16/01/2026
Salade de cœurs de palmiers vinaigrette Poireaux vinaigrette	Salade verte vinaigrette à la moutarde Radis beurre		Chou rouge BIO aux pommes vinaigrette Chou fleurs BIO vinaigrette	Céleri CE2 vinaigrette Endives CE2 vinaigrette à la moutarde
Bolognaise de lentilles	Colin meunière OLV: Quenelles nature sauce Nantua		Sauté de bœuf BIO aux épices OLV: Curry de pois chiches	Haché végétal blé et pois
Blé BIO et julienne de légumes BIO	Gratin de patate douce		Pommes de terre vapeur CE2 et carottes BIO	Purée de pommes de terre
Emmental Tomme grise	Fromage blanc nature BIO et sucre Fromage blanc nature BIO et miel		Yaourt nature BIO et sucre Petit suisse nature BIO et sucre	Camembert BIO Brie BIO
Fruit de saison BIO au choix	Crème dessert vanille BIO Crème dessert chocolat BIO		Pomme au four topping 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

Du 19 au 23 janvier



<b>LUNDI</b> 19/01/2026	<b>MARDI</b> 20/01/2026	<b>MERCREDI</b> 21/01/2026	<b>JEUDI</b> 22/01/2026	<b> VENDREDI</b> 23/01/2026
Fenouil vinaigrette aux agrumes Salade de chou blanc vinaigrette aux agrumes	Endives aux noix 1/2 pomelo et sucre		Salade verte vinaigrette à la moutarde et croûtons Céléri rémoulade	Poireaux vinaigrette Betteraves vinaigrette
Pané végétal	Paëlla au poulet LR <i>OLV</i> : Chili sin carné		Omelette BIO	Filet de merlu sauce romarin <i>OLV</i> : Palet végétarien à l'Italienne
Lentilles CE2 et carottes CE2	Riz BIO		Ratatouille BIO	Gratin pommes de terre et brocolis BIO
Cantal Saint Nectaire	Petit suisse nature et sucre Petit suisse aromatisé		Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc nature et confiture	Coulommiers Brie
Fruit de saison BIO au choix	Banane BIO Fruit de saison BIO		Gâteau moelleux vanille	Fruit de saison BIO au choix

100 % végétarien

100 % végétarien

- 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 26 au 30 janvier



LUNDI 26/01/2026	MARDI 27/01/2026	MERCREDI 28/01/2026	JEUDI 29/01/2026	100 % végétarien VENDREDI 30/01/2026
Carottes râpées vinaigrette à l'orange Salade verte vinaigrette à l'orange	Endives aux pommes Chou rouge vinaigrette		Rosette et cornichon Roulade de dinde <b>OLV:</b> Miettes de maquereau sauce tomate	Coleslaw BIO Salade batavia BIO vinaigrette
Sauté de bœuf BIO sauce mironton <b>OLV:</b> Tomate farcie végétarienne	Pizza 3 fromages, raclette fumée		Filet de hoki sauce Dieppoise Blé et haricots verts	Bolognaise de lentilles
Quinoa BIO et julienne de légumes BIO	Salade verte vinaigrette		<b>OLV:</b> Raviolis aux légumes et fromage râpé	Torsades et fromage râpé
Bûche de pilat Carré de l'Est	Chanteneige BIO Vache qui rit BIO		Saint Nectaire Pont l'Evêque	Fromage blanc BIO nature et sucre Fromage blanc BIO nature et miel
Fruit de saison BIO au choix	Fruit de saison BIO au choix		Fruit de saison BIO au choix	Brownie Tarte aux pommes



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, Clemenceau, Coysevox, Curie, Dorgelès, Philippe.