

# Menu des collèges du 7 au 10 avril 2026

## Secteur "liaison froide" - Lot 1

Site web

Instagram



100%  
végétarien

LUNDI 06/04/2026	MARDI 07/04/2026	MERCREDI 08/04/2026	JEUDI 09/04/2026	VENDREDI 10/04/2026
FÉRIÉ	Betteraves vinaigrette Poireaux vinaigrette		Rillettes de sardines Œuf BIO mayonnaise	Choux blancs râpés vinaigrette au miel Radis beurre
	Saucisse végétale et ketchup		Sauté de poulet sauce cacao Haricots verts et carottes	Steak haché OLV: Nuggets de blé
	Pommes de terre vapeur et épinards		<b>TOUT CHOCOLAT</b> OLV: Croq au fromage et salade verte	Coquillettes à la tomate et fromage râpé
	Petit suisse nature BIO et sucre Fromage blanc nature BIO et sucre		Cantal AOC Saint Nectaire AOC	Münster AOP Pont l'Evêque AOP
	Fruit de saison BIO au choix		Tarte au chocolat et chocolat	Fruit de saison BIO au choix

### Légende

Label Rouge	Viande Bovine Française (VBF)	Plat végétarien	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	Nouvelle recette
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française	Bleu Blanc Cœur	Haute Valeur Environnementale (HVE)	Région Ultrapériphérique (RUP)	OVO-lacto-végétarien
Pêche responsable	Le Porc Français	Local	Indication Géographique Protégée (IGP)	Recette du chef	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

# Menu des collèges du 13 au 17 avril 2026

## Secteur "liaison froide" - Lot 1

Site web

Instagram



100%  
végétarien

100%  
végétarien

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

13/04/2026

14/04/2026

15/04/2026

16/04/2026

17/04/2026

Asperges vinaigrette

Potage de lentilles et croûtons

Salade d'haricots verts vinaigrette

Céleri râpé sauce fromage blanc au paprika  
Choux blancs râpés sauce fromage blanc au paprika

Artichauts vinaigrette

Filet de hoki sauce tomate

Curry d'haricots rouges

Tarte colin et oseille

Parmentier de patate douce et lentilles et salade verte

OLV: Falafels sauce tomate

OLV: Tarte au fromage

Riz BIO et brunoise de légumes

Semoule BIO

Salade verte

Gouda BIO

Fromage blanc nature BIO et sucre

Chanteneige BIO

Yaourt nature BIO et sucre

Edam BIO

Vache qui rit BIO

Yaourt brassé BIO citron

Fruit de saison BIO au choix

Crème dessert au chocolat

Fruit de saison BIO au choix

Gâteau à la vanille

### Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Nouvelle recette



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Région Ultrapériphérique (RUP)



OLV Ovo-lacto-végétarien



Pêche responsable



Le Porc Français



Local



Indication Géographique Protégée (IGP)



Recette du chef



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

# Menu des collèges / Mars-Avril 2026

## Secteur "liaison froide" - Lot 1

Site web



Instagram



Nous vous rappelons ci-dessous la liste des collèges du lot 1  
bénéficiant de ces menus :

- Berlioz,
- Clémenceau,
- Coysevox,
- Curie,
- Dorgelès,
- Philippe