



100%  
végétarien

100%  
végétarien

LUNDI 09/03/2026	MARDI 10/03/2026	MERCREDI 11/03/2026	JEUDI 12/03/2026	VENDREDI 13/03/2026
Carottes râpées BIO vinaigrette au miel Céleri BIO vinaigrette au miel	Coleslaw BIO Choux rouges BIO vinaigrette à l'aneth		Potage aux champignons et croûtons	Salade verte vinaigrette à l'ancienne Radis beurre
Œufs durs BIO sauce aurore <i>Journée de l'œuf</i>	Colin aux 3 céréales Purée de pommes de terre		Nuggets de blé et ketchup	Filet de lieu sauce crème OLV: Tajine de pois chiches
Semoule BIO et ratatouille BIO	OLV: Curry d'haricots rouges et riz		Petits pois et carottes	Gratin de choux-fleurs et pommes de terre
Pont l'Évêque AOP Saint Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et sucre Fromage blanc BIO et sucre		Mimolette Edam	Coulommiers Tomme blanche
Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Assortiment de compotes BIO		Fruit de saison BIO au choix	Gâteau moelleux aux pommes

### 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 du 16 au 20 mars 2026

## Secteur "liaison froide" - Lot 1

Site web

Instagram



LUNDI 16/03/2026	MARDI 17/03/2026 <b>100% végétarien</b>	MERCREDI 18/03/2026	JEUDI 19/03/2026 <b>100% végétarien</b>	VENDREDI 20/03/2026
Salade d'agrumes 1/2 pomelo et sucre	Œuf BIO mayonnaise Terrine aux 3 légumes mayonnaise		Potage de lentilles	Choux blancs râpés vinaigrette Radis beurre
Sauté de bœuf BIO à la Dijonnaise OLV: Palet blé et pois	Saucisse végétale <b>AU SOMMET DES ALPES</b>		Lasagnes aux légumes du soleil et salade verte	Cari de poisson OLV: Curry de légumes
Flageolets et carottes	Crozets à la crème et fromage tartiflette			Riz BIO et banane plantain
Münster AOP Livarot AOP	Fromage blanc BIO nature et sucre		Cantal AOC Saint Nectaire AOC	<b>Journée internationale sans viande</b> Brie Carré de l'Est
Fruit de saison BIO au choix	Tarte aux prunes Tarte aux pommes		Fruit de saison BIO au choix	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)



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



100%  
végétarien

100%  
végétarien

LUNDI 23/03/2026	MARDI 24/03/2026	MERCREDI 25/03/2026	JEUDI 26/03/2026	VENDREDI 27/03/2026
Salade d'haricots verts vinaigrette Poireaux vinaigrette	Coleslaw BIO Céleri BIO mayonnaise		Betteraves vinaigrette Artichauts vinaigrette	Potage Dubarry
Bolognaise aux lentilles	Sauté de veau sauce à la tomate OLV: Croq fromage		Sauté de bœuf BIO au jus OLV: Galette orientale	Tarte aux légumes
Farfalles BIO et fromage râpé	Blé à la tomate aux petits légumes		Quinoa BIO et ratatouille BIO	Salade verte
Chanteneige BIO Vache qui rit BIO	Saint Nectaire AOP Pont l'Évêque AOP		Fromage blanc nature BIO et sucre	Brebis crème Babybel
Fruit de saison BIO au choix	Assortiment de compotes BIO		Gâteau Basque Tarte au flan	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)



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



100%  
végétarien

100%  
végétarien

LUNDI 30/03/2026	MARDI 31/03/2026	MERCREDI 01/04/2026	JEUDI 02/04/2026	VENDREDI 03/04/2026
Macédoine vinaigrette Salade de maïs et tomate vinaigrette	Salade d'endives aux noix Céleri vinaigrette		Salade d'agrumes 1/2 pomelos et sucre	Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange Choux rouges râpés BIO à l'orange
Sauté de bœuf BIO sauce mironton <b>OLV:</b> Bouchées BIO avoine et légumes sauce mironton	Curry de pois chiches		Bolognaise de lentilles	Filet de merlu sauce aurore <b>OLV:</b> Œufs durs BIO sauce aurore
Blé BIO et carottes BIO	Riz BIO		Torsades BIO et fromage râpé	Pommes de terre et épinards à la béchamel
Pont l'Évêque AOP Saint Nectaire AOP	Yaourt nature BIO à la vanille Yaourt nature BIO et sucre		Camembert BIO Brie BIO	Fromage ail et fines herbes Fromage aux noix
Fruit de saison BIO au choix	Fruit de saison BIO au choix		Salade de fruits	Liégeois au chocolat Liégeois 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)	<b>OLV</b> 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