

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Origine France garantie



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine Contrôlée



Viande origine France



Circuit court origine France



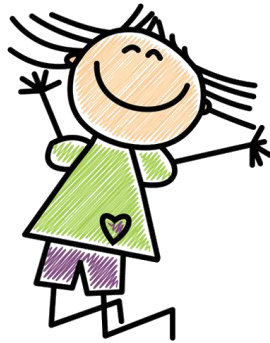
MSC : pêche durable



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Menu collège

Menu du 9 au 13 mars 2026



Lundi



Salade iceberg BIO et emmental vinaigrette maison



Salade iceberg BIO et croûtons vinaigrette

Hachis végétarien de lentilles BIO



Salade verte



Yaourt nature BIO* et sucre roux



Yaourt nature BIO* et confiture



Purée de pomme

Purée de pomme poire

Mardi

Salade de penne BIO au pesto (Pennes, olives, mozzarella, ciboulette)



Taboulé BIO



Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons



Omelette BIO



Haricots beurres persillés



Fromage blanc nature BIO* et miel



Fromage blanc nature BIO* et confiture



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*

Mercredi



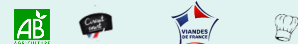
Région Ile-de-France
Jeudi



Potage Crécy (Carottes BIO, pommes de terre, ail, bouillon, oignon) et croûtons



Blanquette de dinde BIO aux champignons de Paris



Lentilles BIO à la crème (carottes et oignons)

Riz BIO



Brie BIO*



Flan Pâtissier

Vendredi



Chou blanc BIO et maïs vinaigrette



Coleslaw BIO



Lasagne aux légumes BIO



Salade verte

Cantal AOP*



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 mars 2026



Lundi

Velouté de potiron BIO et pommes de terre



Rôti de veau BIO sauce Normande (crème, champignons, échalotes)



Curry de pois chiche BIO



Carottes BIO Vichy et Riz BIO



Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*



Mardi



Salade mâche et mandrine vinaigrette balsamique

Salade verte vinaigrette balsamique

Egrené de pois et féveroles BIO sauce bolognaise



Penne BIO et emmental râpé



Saint Nectaire AOP*



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*

Mercredi

Jeudi



Carottes râpées BIO vinaigrette au miel



Céleri BIO rémoulade



Pizza marguerita

Salade verte

Yaourt nature BIO* et confiture



Yaourt nature BIO* et sucre roux



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*

Vendredi

Betteraves féta échalotes vinaigrette



Macédoine mayonnaise

Brandade de saumon ASC



Salade verte



Hachis végétarien de lentilles BIO



Salade verte

Saint Paulin BIO*



Crème dessert vanille BIO



Crème dessert chocolat BIO



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



QUADRATURE RESTAURATION

Menu collège

Menu du 23 au 27 mars 2026



Lundi

Salade iceberg BIO et croûtons
vinaigrette maison



Salade iceberg BIO et
emmental



Filet de lieu frais MSC sauce à
l'estragon



Boulette sarrasin et lentilles sauce
à l'estragon

Blé BIO



Pont l'Evêque AOP*



Liégeois chocolat BIO



Mardi



Végétarien

Salade de lentilles BIO



Salade gourmande BIO



Omelette BIO



Epinards béchamel et semoule
BIO



Yaourt nature BIO* et sucre



Yaourt nature BIO *et confiture



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*

Mercredi

Jeudi



Végétarien

Radis BIO et beurre



Pomelos et sucre

Macaronis BIO au fromage



Fromage blanc nature BIO* et
miel



Gâteau maison marbré et à la
Noix de coco



Vendredi

Rillettes de sardine

Houmous

Emincé de poulet BIO au jus



Haricots verts et pommes de
terre ail et persil

Quiche aux poireaux

Salade verte

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»



QUADRATURE RESTAURATION

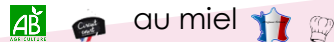
Menu collège

Menu du 30 mars au 3 avril 2026



Lundi
Végétarien

Carottes râpées BIO vinaigrette



Chou blanc BIO vinaigrette
sauce soja

Bolognaise de lentilles BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Saint Paulin BIO*



Crème aux œufs à la vanille



Crème chocolat BIO



Mardi

Crêpe au fromage

Nems aux légumes

Filet de colin MSC sauce à l'aneth



Carré Epeau AB et boulghour BIO

Brocolis BIO

Yaourt nature BIO *et sucre roux



Petit suisse nature BIO* et confiture



Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Mercredi

Repas du printemps

Jeudi

Salade cocotte BIO
(Œuf dur, croûtons, salade iceberg,
vinaigrette)



Navarin d'agneau FR



Haricots blanc BIO à la tomate



Pommes de terre persillées



Comté AOP*



Tiramisu



Chocolat

Vendredi
Végétarien

Chou rouge BIO vinaigrette



Coleslaw BIO

Curry de pois chiche
(Lait de coco, courgettes BIO, pois
chiche, dés de tomate)



Semoule BIO

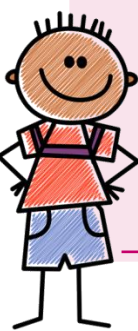


Camembert BIO*



Purée de pomme HVE

Purée de pomme poiré HVE



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



QUADRATURE RESTAURATION