



LUNDI

Velouté carotte BIO  et crouton cumin

Chili sin carne végétarien et haricots BIO 

Riz BIO 

Camembert fermier BIO  

Poire BIO  

Pomme BIO  

100%
végétarien

MARDI

Taboulé à la menthe BIO 

Salade de lentilles dés de feta

Nuggets aux filets de poulet

Haricots verts à l'ail

Yaourt nature fermier BIO  

Sucre de pure canne BIO  ou miel

Banane BIO  



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Issu de l'Agriculture Biologique



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



JEUDI

Salade de chou rouge BIO  aux noisettes


Carottes râpées et radis noir citronnés

Plat avec viande : Sauté de bœuf, sauce échalotte


Plat végétarien : Galette de blé et de pois à l'italienne sauce tomate

Pâtes fusilli ail persil

Carré BIO  

Cake cannelle fait maison 


VENDREDI

Betterave BIO , oignon, raisins secs, fromage frais, vinaigrette moutarde

Betterave BIO , pomme BIO , noix, vinaigrette moutarde

Blanquette végétarienne de légumes d'hiver

Quartiers de pommes de terre BIO 

Fromage blanc BIO , copeaux de chocolat & noix de coco

Fromage blanc BIO , fleur d'oranger & amandes

Orange BIO   / Kiwi BIO  

100%
végétarien

Menu des collèges du 16 au 20 mars 2026

Secteur "liaison chaude"

Site web



Instagram



LUNDI

Soupe carotte BIO , potiron lait de coco et curcuma

Plat avec poisson : Filet de cabillaud , citron et huile d'olive

Plat végétarien : Omelette BIO

Brocolis

Camembert fermier BIO

Pomme BIO / Orange BIO

JEUDI

Segments de pomelos sucré

Salade vitaminée vinaigrette huile d'olive BIO et citron

Plat avec viande : Sauté d'agneau aux abricots secs

Plat végétarien : Tajine de légumes, abricot sec et boulgour

Poêlée de légumes variées BIO

Fromage blanc BIO

Sucre de pure canne BIO

Cake poire fait maison avec topping chocolat

MARDI

Œuf dur BIO mayonnaise

Tartiflette végétarienne

Salade verte

Yaourt chèvre arôme vanille BIO

Yaourt crème de marron fermier BIO

Ananas BIO / Pomme BIO

100%
végétarien

VENDREDI

Salade verte BIO , pomme BIO et noix

Salade verte, feta, maïs, olives et vinaigrette balsamique BIO

Couscous végétarien BIO et pois chiches

Douceur ardéchoise BIO

Crème dessert chocolat BIO

100%
végétarien



Produit de la mer durable



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée




Issu de l'Agriculture Biologique





Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



LUNDI



Salade vitaminée, vinaigrette huile d'olive BIO  et citron
Salade vitaminée, vinaigrette miel

Gratin rigatoni BIO  , brocoli BIO  , mozza




Fromage blanc BIO  
Confiture pomme - raisin

**Nouveau produit
100% artisanal**

100%
végétarien

Purée de pommes abricots BIO 
Purée de pommes framboises BIO 

MARDI

Radis crème ciboulette, vinaigrette moutarde BIO 
Carottes râpées BIO  , vinaigrette sésame soja et miel BIO 

Plat avec viande : Sauté de veau  sauce miel poivron

Plat végétarien : Crousti fromage emmental


Riz BIO  à la tomate

Poêlée de légumes variées BIO 

Fromage à tartiner ail et fines herbes Fromage à tartiner nature

Kiwi BIO   / Orange BIO  


JEUDI

Céleri au curry et dés de mimolette
Céleri rémoulade BIO 

100%
végétarien

Clafoutis de courge butternut

Comté BIO  

Semoule au lait BIO 

VENDREDI

Cake fromage

Plat avec poisson : Filet de saumon  , crème aneth

Plat végétarien : Fèves, sauce crème

Petits pois BIO 

Yaourt nature fermier BIO  

Sucre de pure canne BIO  / Confiture de myrtilles

Ananas BIO   / Pomme BIO  



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Issu de l'Agriculture Biologique



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles





LUNDI

Betterave et maïs, vinaigrette moutarde

Betterave BIO , mimosa BIO

Plat avec viande : Emincé de dinde, sauce cantadou au poivre

Plat végétarien : Paëlla végétarienne

Riz BIO

Emmental BIO

Kiwi BIO / Pomme BIO

MARDI

Taboulé maison BIO

Salade de pâtes BIO au pesto

Plat avec poisson : Poisson panée cabillaud

Plat végétarien : Nuggets de blé

Gratin brocolis BIO

Fromage à tartiner ail et fines herbes

Fromage à tartiner nature

Compote pomme cassis / Compote pomme banane



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Issu de l'Agriculture Biologique



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



JEUDI

Salade verte, feta, maïs, olives vinaigrette balsamique BIO

Salade vitaminée vinaigrette miel

Plat avec viande : Boeuf façon bourguignon

Plat végétarien : Fèves, sauce façon bourguignon aux champignons

Purée d'haricot blanc et pommes de terre BIO

Camembert fermier BIO

Cake aux pépites de chocolat fait maison

VENDREDI

Céleri BIO , carottes râpées BIO , vinaigrette moutarde BIO

Salade iceberg, maïs, vinaigrette balsamique BIO

Pizza végétarienne maison

Salade verte

Fromage blanc BIO

Sucre de pure canne BIO / Miel

Orange BIO

100%
végétarien

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO) / COLLÈGES

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 09/03/2026 au 13/03/2026

	Produits et plats du menu de la semaine	14 Allergènes à déclaration obligatoire												
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja
Lundi	Veloute Carotte bio Crouton Cumin	OUI		OUI										
	Vg Chili Sin Carne Haricots Ab													
	Riz bio			OUI										
	Camembert Fermier bio	OUI												
	Poire bio Coopbio													
	Pomme bio Coopbio													
Mardi	Taboule A la Menthe bio			OUI										
	Salade de Lentilles des de Feta	OUI							OUI					OUI
	Nugget au Filet de Poulet	OUI											OUI	
	Nuggets de Ble			OUI										
	Haricots Verts À L'ail													
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI												
	Banane bio Goetz													
	Sucre Pure Canne bio Vrac													
Miel Toute Fleurs														
Jeudi	Salade de Chou Rouge bio aux Noisettes					OUI				OUI				OUI
	Carotte Rapees Et Radis Noir Citronnees								OUI					OUI
	Saute de Boeuf (equilibre) Sauce Echalote			OUI										
	Galette de Ble Et de Pois A L'italienne Sauce Tomate	OUI		OUI										
	Pates Fusilli Ail Persil			OUI										
	Carre bio	OUI												
	Cake Cannelle	OUI	OUI	OUI										
Vendredi	Betterave Bio, Oignon, Raisin Secs, Fromage Frais, Vinaigrette Moutarde								OUI					OUI
	Betterave bio Pomme bio Et Noix Vinaigrette Moutarde					OUI			OUI					OUI
	Blanquette Vg de Legumes D'hiver	OUI												
	Quartiers de Pommes de Terre bio													
	Fromage Blanc bio Copeaux de Chocolat & Noix de Coco	OUI											OUI	
	Fromage Blanc bio Fleur, D'oranger & Amandes	OUI				OUI								
	Orange bio Goetz													
Kiwi bio Goetz														

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.















→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO) / COLLÈGES

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 16/03/2026 au 20/03/2026

	Produits et plats du menu de la semaine	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait 	Œuf 	Gluten / blé 	Arachide / cacahuète 	Fruits à coque 	Poisson 	Crustacés 	Mollusques 	Moutarde 	Sésame 	Céleri 	Lupin 	Soja 	Sulfites 
Lundi	Soupe Carottes bio Potiron Lait de Coco Et Curcuma	OUI													
	Filet de Cabillaud Citron Et Huile D'olive Surg					OUI									
	Omelette Biologique		OUI												
	Brocolis														
	Camembert Fermier bio	OUI													
	Pomme bio Coopbio														
Mardi	Orange bio Goetz														
	Oeuf Dur bio Mayonnaise		OUI						OUI						
	Vg Tartiflette	OUI													
	Salade Verte Accompagnement														
	Yaourt Chevre bio Arome Vanille	OUI													
	Yaourt Creme de Marron Fermier	OUI													
	Ananas bio Frais														
Jeudi	Pomme Goetz bio														
	Segments de Pomelos Sucre Entree														
	Salade Vitaminée Vinaigrette Huile D'olive bio Et Citron								OUI						OUI
	Saute D'agneau Lr aux Abricots Secs			OUI											
	Tajine de Legumes, Abricot Sec Vg & Boulgour			OUI											
	Boulgour			OUI											
	Poelee de Legumes Variees bio														
	Fromage Blanc bio	OUI													
	Cake aux Poire Maison	OUI	OUI	OUI											
Topping Chocolat	OUI												OUI		
Vendredi	Sucre Pure Canne bio Vrac														
	Salade Verte Bio,pomme bio Et Noix					OUI			OUI						OUI
	Salade Verte, Feta, Mais, Olives Vinaigrette Balsamique bio	OUI							OUI						OUI
	Couscous bio Pois Chiches bio			OUI											
	Douceur Ardéchoise bio	OUI													
Creme Dessert Chocolat R&d	OUI														

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO) / COLLÈGES

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 23/03/2026 au 27/03/2026

	Produits et plats du menu de la semaine	14 Allergènes à déclaration obligatoire												
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja
Lundi	Salade Vitaminée Vinaigrette Huile D'olive bio Et Citron								OUI					OUI
	Salade Vitaminée Vinaigrette Miel								OUI					OUI
	Vg Gratin Rigatoni bio Brocoli bio , Mozza	OUI												
	Fromage Blanc bio	OUI												
	Puree de Pommes Abricots Poche bio													
	Puree de Pomme Framboises bio													
	Confiture Pomme Raisin													
Mardi	Carottes bio Rapees Vinaigrette Sesame Soja & Miel								OUI				OUI	OUI
	Radis Creme Ciboulette, Vinaigrette Moutarde bio	OUI							OUI					OUI
	Saute de Veau Lr Sce Miel Poivron (Lucien)	OUI		OUI										OUI
	Crousti' Fromage Emmental	OUI	OUI	OUI										
	Riz bio A la Tomate			OUI										
	Poelee de Legumes Variees bio													
	Fromage A Tartiner Mousseux Ail Et Fh	OUI												
	Fromage A Tartiner Mousseux Nature	OUI												
	Kiwi bio Goetz													
Orange bio Goetz														
Jeudi	Celeri au Curry Et des de Mimolette	OUI							OUI		OUI			OUI
	Celeri Remoulade bio		OUI						OUI		OUI			OUI
	Clafoutis de Courge Butternut	OUI	OUI											
	Comte bio	OUI												
	Semoule au Lait bio	OUI		OUI										
Vendredi	Cake Fromage	OUI	OUI	OUI										
	Filet de Saumon Creme Aneth - Surg	OUI		OUI		OUI								
	Fèves Sauce Crème	OUI		OUI										
	Petits Pois bio													
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI												
	Ananas bio Frais													
	Pomme Goetz bio													
	Sucre Pure Canne bio Vrac													
Confiture de Myrtilles														

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.









→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO) / COLLÈGES

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 30/03/2026 au 03/04/2026

	Produits et plats du menu de la semaine	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait 	Ceuf 	Gluten / blé 	Arachide / cacahuète 	Fruits à coque 	Poisson 	Crustacés 	Mollusques 	Moutarde 	Sésame 	Céleri 	Lupin 	Soja 	Sulfites 
Lundi	Betterave Et Maïs Vinaigrette Moutarde								OUI						OUI
	Betterave bio Mimosa bio		OUI						OUI						OUI
	Emincé de Dinde Bbc Sauce Cantadou au Poivre	OUI													
	Paella Vegetarienne														
	Riz bio			OUI											
	Emmental bio	OUI													
	Kiwi bio Goetz														
Mardi	Taboule Maison bio			OUI											
	Salade de Pates bio au Pesto					OUI			OUI						OUI
	Poisson Panée Cabillaud	OUI		OUI			OUI								
	Nuggets de Ble			OUI											
	Gratin Brocolis bio			OUI											
	Fromage A Tartiner Mousseux Ail Et Fh	OUI													
	Fromage A Tartiner Mousseux Nature	OUI													
Jeudi	Compote Pomme Cassis All 5/1														
	Compote Pomme Banane 5/1														
	Salade Verte, Feta, Maïs, Olives Vinaigrette Balsamique bio	OUI							OUI						OUI
	Salade Vitaminée Vinaigrette Miel								OUI						OUI
	Sauce Façon Bourguignon de Feve aux Champignons			OUI											
	Boeuf Façon Bourguignon Lr			OUI											
	Purée D'haricot Blanc & Pdt Fraiche bio	OUI													
Vendredi	Camembert Fermier bio	OUI													
	Cake aux Pepites de Chocolat	OUI	OUI	OUI											
	Celeri bio Et Carottes Rapees bio Vinaigrette Moutarde bio								OUI		OUI				OUI
	Salade Iceberg Et Maïs Vinaigrette Balsamique bio								OUI						OUI
	Pizza Vegi Maison	OUI		OUI											
	Salade Verte Accompagnement														
	Fromage Blanc bio	OUI													
Orange bio Goetz															
Sucre Pure Canne bio Vrac															
Miel Toute Fleurs															

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO