

# 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



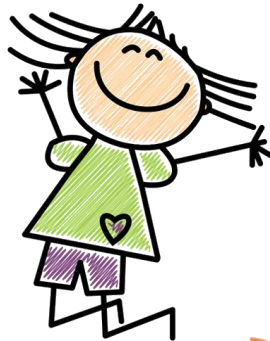
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Certification Environnementale Niveau 2



# Menu collège

Menu du 6 au 10 avril 2026



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

*Végétarien*

**Vendredi**

*Végétarien*

Férié

Salade iceberg BIO et maïs vinaigrette



Salade iceberg Bio et croustons

Sauté de veau BIO aux olives



Boulettes de pois chiche BIO sauce aux olives

Purée de haricots verts



Fromage blanc nature BIO\* et confiture



Fromage blanc BIO nature et miel

Fruit de saison BIO\*



Fruit de saison BIO\*



Chou blanc BIO vinaigrette sauce soja



Endive sauce fromage blanc ciboulette

Carré épeautre et boulghour BIO



Frites et ketchup

Emmental BIO\*



Purée de pomme fraise



Purée de pomme



Carottes râpées BIO vinaigrette



Radis râpé BIO vinaigrette



Omelette BIO



Duo de brocoli BIO et choux-fleurs et semoule BIO



Cantal AOP\*



Riz au lait BIO



Semoule au lait



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



# Menu collège

Menu du 13 au 17 avril 2026



## Lundi

Betteraves vinaigrette aux échalotes



Maïs vinaigrette

Hachis végétarien  
(pois et féveroles BIO, purée de pommes de terre et patate douce)



Salade verte



Camembert BIO\*



Fruit de saison BIO\*



Fruit de saison BIO\*

## Mardi

Salade iceberg BIO et mimolette vinaigrette



Salade iceberg BIO et emmental



Sauté de porc LR BBC sauce caramel



Sauté de dinde sauce caramel



Purée de potiron

Lasagne aux légumes BIO

Salade verte



Yaourt nature BIO\* et sucre roux



Yaourt nature BIO\* et confiture

Fruit de saison BIO\*



Fruit de saison BIO\*

## Mercredi

## Jeudi

Coleslaw BIO



Céleri BIO rémoulade



Bolognaise de lentilles BIO



Coquillettes semi-complètes BIO locales et emmental râpé



Saint Paulin BIO\*



Crème aux œufs à la vanille



Crème dessert vanille

## Vendredi

Choux-fleurs fleurette vinaigrette fromage blanc ciboulette



Carottes râpées BIO vinaigrette au miel



Filet de colin MSC sauce oseille



Riz BIO



Mélange de riz Bio et pois chiches BIO, sauce tikka massala



Saint Nectaire AOP\*



Gâteaux aux raisins secs



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

