



100%
végétarien

LUNDI 01/06/2026	MARDI 02/06/2026	MERCREDI 03/06/2026	JEUDI 04/06/2026	VENDREDI 05/06/2026
Melon BIO	Concombres BIO vinaigrette Tomates BIO vinaigrette		Salade de maïs vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette Céleri vinaigrette
Sauté de bœuf sauce basquaise OLV : Omelette BIO sauce basquaise	Pizza poulet et champignons OLV : Pizza au fromage et salade verte		Curry de pois chiches et riz BIO aux petits légumes	Filet de cabillaud sauce Espagnole OLV : Lentilles sauce Espagnole
Pommes de terre vapeur				Blé et brunoise de légumes
Cantal AOC Saint Nectaire AOC	Saint Nectaire AOC Comté AOP		Petit suisse nature BIO et sucre Petit suisse nature BIO et crème de marrons	Vache qui rit Fromage fondu au chèvre
Fruits de saison BIO au choix	Flan vanille nappé caramel Liégeois chocolat		Fruit de saison au choix	Pomme au four caramel

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



Filière Marine Engagée



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

LUNDI 08/06/2026	MARDI 09/06/2026	MERCREDI 10/06/2026	JEUDI 11/06/2026	VENDREDI 12/06/2026
Betteraves vinaigrette Betteraves et féta	Melon		Guacamole	Céleri rémoulade Salade verte vinaigrette
Colin meunière OLV: Burger végétal pois blé	Pilon de poulet OLV: Lentilles au curry		Omelette BIO sauce basquaise	Sauté de bœuf BIO sauce provençale OLV: Curry d'haricots rouges
Riz et banane plantain	Tortis BIO et fromage râpé		Boulgour BIO	Pommes de terre vapeur
Yaourt nature BIO et confiture Yaourt nature BIO et sucre	Edam BIO Gouda BIO		Livarot AOP Münster AOP	Brie Camembert
Fruit de saison au choix	Fruit de saison BIO au choix		Fruit de saison BIO au choix	Salade de fruits

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



Filière Marine Engagée



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 15/06/2026	MARDI 16/06/2026	MERCREDI 17/06/2026	JEUDI 18/06/2026	VENDREDI 19/06/2026
Melon BIO	Taboulé aux légumes Salade de riz		Œuf BIO mayonnaise	Concombres BIO à la crème Coleslaw BIO
Sauté de porc à la Dijonnaise Sauté de dinde sauce Dijonnaise OLV: Omelette BIO sauce basquaise	ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE Pizza Margherita et salade verte		Curry d'haricots rouges et carottes et riz BIO	Aiguillettes de saumon meunière OLV: Palet pois carottes BIO
Pommes de terre vapeur et courgettes persillées				Purée d'haricots verts
Gouda BIO Emmental BIO	Fromage blanc nature BIO et sucre Fromage blanc nature BIO et miel		Yaourt nature BIO et miel Yaourt nature BIO et confiture	Coulommiers BIO Brie BIO
Fruti de saion BIO au choix	Fruit de saison BIO au choix		Fruit de saison BIO au choix	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille

Légende

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



100%
végétarien

100%
végétarien

LUNDI

22/06/2026

Crêpe au fromage

MARDI

23/06/2026

Tomates vinaigrette
Salade verte vinaigrette et croûtons

MERCREDI

24/06/2026

JEUDI

25/06/2026

Crousti Mozza BIO

VENDREDI

26/06/2026

Asperges vinaigrette
Cœurs de palmiers vinaigrette

Tajine de pois chiches et semoule BIO

Sauté de veau au jus

OLV: Crousti fromage

Coquillettes et fromage râpé

Chakalaka (haricots blancs, pois chiches, tomate et poivrons) et blé BIO

Marmite de colin sauce ciboulette

OLV: Lentilles à l'indienne

Riz BIO

Petit suisse nature BIO et sucre
Petit suisse nature BIO et confiture

Chanteneige BIO

Vache qui rit BIO

Münster AOP

Brie BIO

Fromage blanc nature BIO et miel
Fromage blanc nature BIO et sucre

Fruit de saison BIO au choix

Tarte aux pommes BIO

Fruit de saison 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



Filière Marine Engagée



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 29/06/2026	MARDI 30/06/2026	MERCREDI 01/07/2026	JEUDI 02/07/2026	VENDREDI 03/07/2026
Betteraves vinaigrette Cœurs de palmiers vinaigrette	Concombres BIO vinaigrette Carottes râpées BIO vinaigrette		Melon	Salade verte BIO vinaigrette
Sauté de poulet aux épices douces <i>OLV</i> : Boulettes panées de blé façon thaï	Tomate végétarienne farcie		Emincé de bœuf sauce diable <i>OLV</i> : Kefta végétarienne sauce diable	Galette végétale
Purée de patate douce	Semoule BIO		Torsades et fromage râpé	Frites et ketchup
Coulommiers BIO Camembert BIO	Yaourt nature BIO et confiture Yaourt nature BIO et miel		Vache qui rit BIO Chanteneige BIO	Fromage blanc nature BIO et sucre Fromage blanc nature BIO et confiture
Fruit de saison BIO au choix	Assortiment de compotes BIO		Liégeois chocolat Liégeois café	Fruit de saison 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



Filière Marine
Engagée



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 / Mai - Juin 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