



















## Secteur "liaison froide" - Lot 1

LUNDI 04/05/2026	MARDI 05/05/2026	MERCREDI 06/05/2026	JEUDI 07/05/2026	VENDREDI 08/05/2026
Carottes râpées vinaigrette à l'orange  Céleri vinaigrette	100% végétarien Betteraves vinaigrette  Cœurs de palmiers vinaigrette		100% végétarien Concombres vinaigrette à l'aneth  Endives vinaigrette à l'aneth	FÉRIÉ
 Sauté de bœuf BIO sauce provençale  <i>OLV: Galette quinoa provençale</i>	 Œuf BIO sauce aurore 		 Curry d'haricots rouges et riz aux petits légumes 	
Gratin de patate douce	Petits pois et carottes			
Fromage blanc nature BIO et sucre  Fromage blanc nature BIO et miel 	 Münster AOP  Livarot AOP		 Yaourt nature BIO et confiture  Yaourt nature BIO et vermicelles chocolat	
 Assortiment de compotes BIO	 Fruit de saison BIO au choix 		Muffin chocolat  Muffin fruits rouges	

### 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)	 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

11/05/2026

Tomate vinaigrette

Radis beurre

MARDI

12/05/2026

Salade de riz

Salade de maïs

MERCREDI

13/05/2026

JEUDI

14/05/2026

FÉRIÉ

VENDREDI

15/05/2026

FERMÉ

Saucisse végétale goût merguez



Sauté de porc au jus  
Sauté de poulet au jus  
**OLV:** Galette de boulgour pois chiches  
emmental



Semoule BIO et ratatouille BIO



Epinards à la béchamel

Cantal AOC



Comté AOP



Fromage blanc nature BIO et sucre  
Petit suisse BIO aux fruits



Crème dessert caramel



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



## Secteur "liaison froide" - Lot 1

100%  
végétarien

100%  
végétarien

LUNDI

18/05/2026

Concombres BIO à la crème ciboulette

Céleri BIO rémoulade

MARDI

19/05/2026

Œuf BIO mayonnaise

Accras de morue sauce tomate

**OLV:** Bouchées courgettes menthe  
sauce tomate

**ZÉRO GASPI,  
PLAISIR  
GARANTI**

Riz et haricots verts

MERCREDI

20/05/2026

JEUDI

21/05/2026

Tomates BIO vinaigrette balsamique  
Concombres BIO vinaigrette balsamique

Boulettes végétales BIO sauce  
orientale

Semoule BIO

Emmental BIO

Edam BIO

Gâteau à l'orange

VENDREDI

22/05/2026

Choux rouges vinaigrette  
Choux blancs vinaigrette

Filet de lieu sauce Dieppoise  
**OLV:** Curry de pois chiches

Quinoa et brunoise de légumes

Yaourt nature BIO et sucre  
Yaourt nature BIO et miel

Fruit de saison BIO

Parmentier végétarien  
et salade verte

Vache qui rit BIO  
Chanteneige BIO

Salade de fruits

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

Fruit de saison BIO

### 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 25/05/2026	MARDI 26/05/2026	MERCREDI 27/05/2026	JEUDI 28/05/2026	VENDREDI 29/05/2026
FÉRIÉ	Betteraves vinaigrette Salade de maïs		Carottes râpées BIO vinaigrette Concombres BIO vinaigrette	Salade Kachumbari (Tomates, concombres et oignons)
	Chili sin carne et riz BIO		Sauté de bœuf sauce Dijonnaise OLV: Omelette BIO	Poulet Yassa OLV: Yassa végétarien (Emincé végétal)
			Aubergines sauce tomate et pommes de terre vapeur	Riz BIO au curcuma
	Camembert BIO Brie BIO		Yaourt nature BIO et sucre Yaourt nature BIO et confiture	Cantal AOP Saint Nectaire AOP
	Fruit de saison BIO au choix		Tarte au chocolat	Salade de mangue

### 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
 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