

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



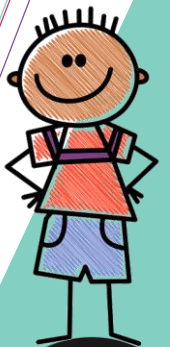
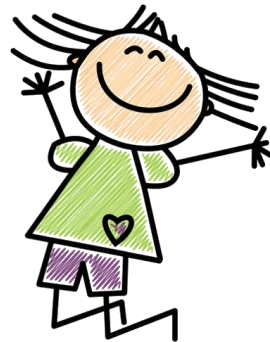
Circuit court origine France



Label Rouge



Certification Environnementale
Niveau 2



Menu collège

Menu du 1^{er} au 05 juin 2026



Lundi



Melon BIO*



Hachis végétarien de lentilles BIO



Salade verte vinaigrette

Camembert BIO*



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*



Mardi

Carottes râpées BIO vinaigrette au miel



Céleri râpé BIO vinaigrette au miel



Sauté de bœuf BIO sauce paprika



Pané végétarien sarrasin poireaux

Duo de brocolis BIO et choux fleurs



Cantal AOP*



Semoule au lait BIO



Riz au lait BIO



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade pâtes BIO au surimi MSC



Salade de pommes de terre BIO aux échalotes

Nuggets de poulet



Nuggets de blé

Courgettes BIO à la provençale



Fromage blanc nature BIO* et sucre roux



Fromage blanc nature BIO* et confiture



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*



Œuf dur BIO mayonnaise



Œuf dur BIO macédoine mayonnaise



Riz BIO aux pois chiche BIO sauce tikka massala



Vache qui rit BIO*



Fruit de saison



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

Menu collège

Menu du 8 au 12 juin 2026



Lundi

Pastèque BIO*



Brandade de saumon ASC



Hachis végétarien de lentilles BIO



Yaourt nature BIO* et miel



Yaourt nature BIO* et confiture



Mousse au chocolat au lait

Mousse au chocolat noir



Crème dessert chocolat



Mardi

Végétarien

Salade de lentilles BIO



Salade Mexicaine BIO



Tempeh de lupin BIO à a provençale



Ratatouille BIO et tortis BIO emmental râpé



Saint Nectaire AOP*



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*



Mercredi



Jeudi

Guacamole



Emincé de poulet BIO sauce chili et haricots rouges



Wrap tortillas

Chili sin carne



Riz BIO et cheddar



Tomme blanche BIO*



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*



Vendredi

Végétarien

Tomates BIO mozzarella



Salade verte BIO vinaigrette et emmental



Carré d'épeautre BIO et boulghour BIO sauce tomate

Petit pois carotte BIO



Emmental



Tarte au chocolat



*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 15 au 19 juin 2026



Lundi

Melon BIO*



Filet de colin MSC sauce Napolitaine



Lentilles BIO au jus



Purée de courgettes BIO



Emmental BIO*



Liégeois chocolat BIO



Liégeois vanille BIO



Mardi



Empañadas (viande hachée)

Samoussa aux légumes

Rôti de bœuf BIO sauce chimichurri



Pané végétarien sauce chimichurri (à part)



Frites



Fromage blanc BIO* et confiture



Fromage blanc BIO* et miel



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*



Mercredi

Jeudi



Oeuf dur BIO mayonnaise



Houmous



Bolognaise égrené pois et fèves BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Yaourt BIO aromatisé



Yaourt nature BIO et sucre roux



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*



Vendredi



Piémontaise BIO sans viande



Salade de riz BIO



Curry de pois chiches BIO



Riz BIO et épinards



Cantal AOP*



Fruit de saison



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



Menu collège

Menu du 22 au 26 juin 2026



Lundi

Salade de pâtes BIO



Salade de blé BIO



Filet de lieu frais MSC sauce
brunoise



Pané végétarien épinards
emmental

Petit pois BIO



Bûchette de chèvre
(lait de mélange)



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*



Mardi



Pastèque BIO*



Légumes couscous BIO
(Pois chiche, courgettes BIO, carottes
BIO, navets, épices couscous)



Semoule BIO



Saint Paulin BIO*



Crème dessert vanille

Crème dessert chocolat

Mercredi

Jeudi

Concombres BIO* sauce
vinaigrette



Tomates BIO* et maïs
vinaigrette



Rôti de dinde froid et
mayonnaise



Omelette BIO



Haricots beures persillés



Saint Nectaire AOP*



Gâteau au chocolat et crème
anglaise

Vendredi

Salade verte BIO et croûtons
vinaigrette maison



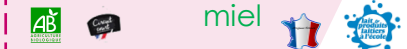
Salade verte BIO maïs
vinaigrette maison



Gratin de macaronis BIO au
fromage



Fromage blanc nature BIO* et
miel



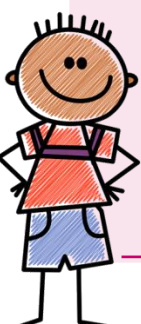
Fromage blanc nature BIO* et
confiture



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 29 juin au 03 juillet 2026



Lundi

Salade gourmande BIO
(Quinoa BIO et boulghour BIO)



Salade de pommes de terre
BIO échalotes



Rôti de veau froid BIO et sauce
tartare



Lasagne aux légumes BIO



Brocolis BIO



Cantal AOP*



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*



Mardi

Tomates BIO*



Marmite d'Églefin MSC



Lentilles BIO curry crème
carotte et oignons



Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre roux



Yaourt nature BIO et miel



Crème dessert vanille BIO



Crème dessert chocolat BIO



Mercredi



Jeudi ALLEMAGNE

Kraut salat
(Salade chou blanc BIO)



Végétarien

Curry wurst veggie
(saucisse veggie et sauce curry)



Frites



Emmental BIO*



Beignet aux pommes



Vendredi

Melon BIO* Végétarien



Quiche courgettes BIO et
chèvre



Salade verte vinaigrette



Fromage blanc BIO* et
confiture



Fromage blanc BIO* et miel



Fruit de saison



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

