

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 4 au 8 mai 2026



Lundi

Salade de penne BIO au pesto
(Penne BIO, olives, mozzarella, ciboulette)



Salade de riz BIO
(Riz BIO, tomates, maïs, persil)



Filet de lieu MSC sauce Sicilienne



Haricots verts persillés



Riz BIO



Carré de l'est



Camembert



Liégeois chocolat BIO



Liégeois vanille BIO



Mardi *Végétarien*



Salade verte BIO et croûtons



Salade verte BIO et maïs



Omelette BIO



Frites et ketchup

Saint Nectaire AOP*



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*



Mercredi

Jeudi

Concombres BIO* sauce bulgare à part



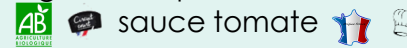
Tomates BIO* vinaigrette balsamique à part



Carbonara dinde



Egrené de pois féverole BIO sauce tomate



Macaronis BIO et emmental râpé



Yaourt BIO nature* et sucre



Yaourt BIO nature* et confiture



Purée de pomme fraise

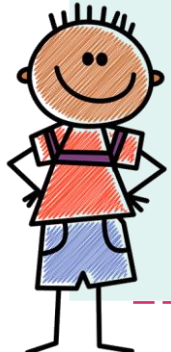


Compote de pomme pêche



Vendredi

Férié



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

Menu collège

Menu du 11 au 15 mai 2026



Lundi



Végétarien

Salade iceberg BIO et coûtons



Salade iceberg BIO et mimolette



Dahl de lentilles BIO



Semoule BIO



Tomme blanche BIO*



Crème dessert chocolat Agri-étique commerce équitable



Crème dessert vanille aux œufs



Mardi

Tomates BIO* mozzarella



Concombres BIO* vinaigrette maison (à part)



Rôti de bœuf BIO au jus



Omelette BIO



Purée de courgettes BIO



Fromage blanc nature BIO* et sucre roux



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*



Mercredi

Jeudi

Férié

Vendredi

Fermé



QUADRATURE RESTAURATION

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

Menu collège

Menu du 18 au 22 mai 2026



Lundi

Végétarien

Betteraves vinaigrette
échalotte



Macédoine mayonnaise

Riz BIO aux lentilles à la
libanaise



(Riz BIO, lentilles, huile d'olive, cumin,
curcuma)

Sauce à part au yaourt, ail sel,
oignons frits

Région Occitanie

Mardi



Melon BIO*



Saucisse de Toulouse



Saucisse de volaille



Saucisse veggie



Cassoulet

(Haricots blancs, chapelure, tomates)

Mercredi

Jeudi

Tomates BIO* vinaigrette
balsamique



Carottes râpées BIO*
vinaigrette



Sauté de veau BIO sauce aux
épices



Omelette BIO



Courgettes BIO aux herbes de
Provence



Camembert BIO*



Gâteau à la crème de marron



Vendredi

Végétarien

Concombres BIO sauce
fromage blanc ciboulette



Céleri BIO rémoulade



Curry de pois chiche BIO



Semoule BIO aux petits
légumes



Fromage blanc nature BIO* et
sucre roux



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*



Yaourt nature BIO* et confiture Tomme noire des Pyrénées IGP*



Yaourt nature BIO* et miel



Fruit de saison



Fruit de saison



Tomme noire des Pyrénées IGP*



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 »



QUADRATURE RESTAURATION

Menu collège

Menu du 25 au 29 mai 2026



Lundi

Férié

Mardi



Mercredi

Jeudi



Vendredi

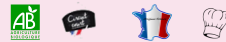
Tomates BIO vinaigrette et maïs



Salade verte BIO et croûtons vinaigrette



Bolognaise de pois féveroles BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Saint Paulin BIO*



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison BIO*



Pastèque BIO*



Gratin de gnocchis chèvre, pesto et courgettes BIO
(Gnocchis, pesto, chèvre, purée de tomates, courgettes BIO)



Yaourt nature BIO* et sucre



Yaourt nature BIO* et miel



Gâteau à la noix de coco



Cervelas et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Œuf dur BIO mayonnaise



Filet de lieu MSC sauce Napolitaine



Dahl de lentilles BIO



Purée de haricots verts



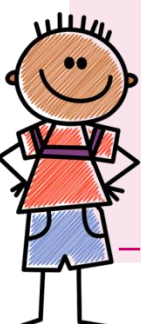
Saint Nectaire AOP*



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 »

