

menu

des collèges

05/10 > 09/10/2026

Site web



Instagram



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Issu de l'Agriculture Biologique



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Lundi



Tomate côtelée BIO , croûtons, vinaigrette balsamique BIO
Salade verte, feta , maïs, olives, vinaigrette balsamique BIO

Riz cantonais

Yaourt nature fermier BIO
Confiture abricot BIO ou miel de châtaignier

Pomme BIO

Riz cantonais



Mardi

Œuf dur BIO mayonnaise

Plat viande : Emincé de boeuf au jus

Plat végétarien : Fondant BIO fromage de brebis

Poêlée de légumes BIO

Bleu d'Auvergne BIO

Ananas BIO



Jeudi



Velouté de butternut & topping pois chiches grillées

Plat viande : Colombo de jeunes bovins & quinoa BIO

Plat végétarien : Fricassé de lentille verte

Comté BIO

Fontainebleau aux mirabelles



Vendredi

Carottes râpées BIO , vinaigrette orange

Céleri remoulade BIO

Plat poisson : Filet de cabillaud , citron & huile d'olive

Plat végétarien : Bâtonnet de la mer végétal BIO

Pâtes fusilli tomate basilic

Petit suisse BIO

Sucre pure canne BIO

Flan



menu

des collèges

12/10 > 16/10/2026

Site web



Instagram



Lundi



Œuf dur BIO mayonnaise

Chili sin carne BIO

Riz BIO

Yaourt nature fermier BIO

Miel ou confiture abricot BIO

Kaki

Orange BIO



Mardi

Houmous de chou-fleur

Plat viande : Rôti de bœuf au jus

Plat végétarien : Omelette fromage BIO

Pommes de terre noisette

Pont-l'évêque

Raisin blanc BIO

Raisin noir BIO



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Issu de l'Agriculture Biologique



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Jendredi

Endives, croûtons, vinaigrette moutarde BIO

Salade iceberg, maïs, vinaigrette balsamique BIO

Plat viande : Haut de cuisse de poulet & pilons , sauce basquaise, semoule BIO & légumes couscous

Plat végétarien : Couscous BIO pois chiches BIO

Emmental BIO

Banane BIO & sauce chocolat



Vendredi

Potage Saint-Germain

Torchietti et sauce fromage

Fromage blanc BIO

Sucre pure canne BIO

Gâteau à l'ananas



Gâteau à l'ananas

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 05/10/2026 au 11/10/2026

	Produits et plats du menu de la semaine	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
															
Lundi	Tomate Cotelees bio Croutons Vinaigrette Balsamique	OUI		OUI						OUI					OUI
	Salade Verte, Feta, Mais, Olives Vinaigrette Balsamique bio									OUI					OUI
	Riz Cantonnais		OUI											OUI	
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Pomme Goetz bio														
	Miel de Chataignier - 500g														
	Confiture Abricot bio														
Mardi	Oeuf Dur bio Mayonnaise		OUI							OUI					
	Rillettes de Champignons de Paris bio	OUI													
	Emince de Boeuf Equilibre au Jus														
	Fondant Agb au Fromage de Brebis	OUI	OUI	OUI											
	Poelee de Legumes Variees bio														
	Bleu D'auvergne bio	OUI													
	Ananas bio Frais														
Jeudi	Grand Repas 2026 - Velouté de Butternut & Topping Pois Chiche Grillée	OUI		OUI											
	Grand Repas 2026 - Colombo de Jeunes Bovins														
	Fricassé de Lentille Verte														
	Quinoa bio														
	Comte bio	OUI													
	Grand Repas 2026 - Fontainebleau Mirabelles	OUI													
Vendredi	Carottes bio Rapees Vinaigrette Orange									OUI					OUI
	Celeri Remoulade bio		OUI							OUI		OUI			
	Filet de Cabillaud Citron Et Huile D'olive Surg						OUI								
	Hm - Bâtonnet de la Mer Végétal bio			OUI											
	Pates Fusilli Tomato Basilic			OUI											
	Petit Suisse bio	OUI													
	Flan Maison	OUI	OUI	OUI											
	Sucre Pure Canne bio Vrac														

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 12/10/2026 au 18/10/2026

Produits et plats du menu de la semaine		14 Allergènes à déclaration obligatoire												
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja
														
Lundi	Oeuf Dur bio Mayonnaise		OUI							OUI				
	Vg Chili Sin Carne bio 5/1													
	Riz bio			OUI										
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI												
	Kaki Goetz													
	Orange bio Goetz													
	Confiture Abricot bio													
Mardi	Miel Toute Fleurs													
	Houmous de Chou Fleurs													
	Roti de Boeuf au Jus													
	Omelette Fromage bio	OUI	OUI											
	Pdt Noisette													
	Pont L'evêque Aop	OUI												
	Raisin Noir bio													
Jeudi	Raisin Blanc bio													
	Endives/croutons Vinaigrette Moutarde bio	OUI		OUI						OUI				OUI
	Salade Iceberg Et Mais Vinaigrette Balsamique bio									OUI				OUI
	Haut de Cuisse de Poulet & Pignons Lr Sauce Basquaise			OUI										
	Couscous bio Pois Chiches bio			OUI										
	Semoule bio			OUI										
	Legumes Couscous													
	Emmental bio	OUI												
Vendredi	Banane bio Sauce Chocolat	OUI												OUI
	Potage St Germain													
	Torchietti Fermière Et Sauce Fromage	OUI		OUI										
	Fromage Blanc bio	OUI												
	Gateau À L'ananas	OUI	OUI	OUI										
	Sucre Pure Canne bio Vrac													

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 19/10/2026 au 25/10/2026

Produits et plats du menu de la semaine		14 Allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
Lundi															
Mardi															
Mercredi															
Jeudi															
Vendredi															

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.
L’affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d’allergène (les traces et les contaminations croisées) n’est pas prise en compte.
→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.
⚠ Il est possible d’être allergique à d’autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 26/10/2026 au 1/11/2026

Produits et plats du menu de la semaine		14 Allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
															
Lundi															
Mardi															
Mercredi															
Jeudi															
Vendredi															

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO