

menu

des collèges

31/08 > 04/09/2026



Tarte poire chocolat

Lundi

FERMÉ



Mardi

Tomate grappe BIO  vinaigrette moutarde BIO 
Salade verte batavia BIO  vinaigrette moutarde BIO 
et croûtons

Pizza végétarienne

Salade verte

Brie fermier BIO  

Melon BIO  



Jeudi

Mâche betterave BIO  , dés de feta  , vinaigrette balsamique BIO 
Radis crème ciboulette, vinaigrette moutarde BIO 

Plat viande : Sauté de bœuf à la sauce échalotte

Plat végétarien : Œufs brouillés BIO 

Gratin de pâtes

Cantal jeune BIO  

Pêche blanche BIO  
Nectarine jaune/blanche BIO  

Vendredi

Carottes râpées BIO  , vinaigrette orange
Concombre BIO  , sauce yaourt

Couscous BIO  pois chiches BIO 

Fromage blanc BIO  
Topping chocolat **ou** miel

Tarte poire chocolat



Couscous BIO et pois chiches 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

Site web



Instagram



menu

des collèges

07/09 > 11/09/2026

Site web



Instagram



Lundi

Tomate côtelée BIO , dés de feta , vinaigrette balsamique BIO 
Pomelos sucre

Plat viande : Emincé de dinde, sauce cantadou au poivre et riz BIO 

Plat végétarien : Fondant BIO  mozzarella cheddar et salade verte

Yaourt nature fermier BIO  

Sucre pure canne BIO  ou confiture fraise BIO 

Nectarine jaune/blanche BIO  

Pêche jaune BIO  



Mardi

Guacamole & chips de maïs

Parmentier végétarien aux pois cassés

Salade verte

Emmental BIO  

Pastèque BIO  



Houmous à la betterave



Jeudi

Tartine mozzarella pesto

Plat viande : Emincé de bœuf & sauce champignon

Plat végétarien : Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux

Courgettes BIO 

Comté BIO  

Raisin blanc BIO  

Vendredi

Houmous à la betterave

Torchietti fermière & sauce fromage

Petit suisse nature

Sucre pure canne BIO  ou miel de châtaignier

Compote & son crumble



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

menu

des collèges

14/09 > 18/09/2026

Site web



Instagram



Lundi



Betterave maïs, *vinaigrette moutarde*

Gratin penne, brocoli BIO , mozzarella, cheddar
Topping : mimolette en cubes **ou** dés de feta

Yaourt nature fermier BIO
Miel **ou** sucre pure canne BIO

Nectarine jaune/blanche BIO



Jendredi

Tartine mozzarella pesto

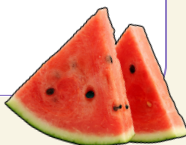
Plat poisson : Filet de cabillaud , citron et huile d'olive

Plat végétarien : Omelette BIO , sauce tomate

Haricots verts à l'ail

Morbier BIO

Pastèque BIO



Mardi

Rillettes de sardine & céleri

Rillettes de lentille corail BIO

Plat viande : Boulette de boeuf à la sauce tomate

Plat végétarien : Boulette de pois chiche BIO
à la sauce tomate

Pommes de terre rôties BIO

Ossau-Iraty BIO

Melon 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



Vendredi

Carottes râpées BIO citronnées

Salade iceberg, croûtons, maïs, *vinaigrette balsamique* BIO

Plat viande : Sauté de veau, sauce miel

Plat végétarien : Nuggets de blé

Petit pois BIO

Fromage blanc BIO

Sucre pure canne BIO **ou** topping chocolat

Gâteau moelleux pomme cannelle



menu

des collèges

21/09 > 25/09/2026



Tartinade de houmous BIO

Site web



Instagram



Lundi

Tomate grappe BIO , vinaigrette moutarde BIO 
Concombre BIO , maïs, vinaigrette balsamique BIO 

Couscous de semoule BIO  (pois chiches BIO 
et légumes variés BIO )

Yaourt nature fermier BIO  

Sucre pure canne BIO  ou topping chocolat

Melon BIO  



Couscous de semoule

Jeudi

Salade de blé BIO 

Salade de pâtes BIO  au pesto

Plat poisson : Médaillon de merlu , sauce citron safranée

Plat végétarien : Crousti' Cantal AOP 

Gratin brocolis BIO 

Camembert fermier BIO  

Raisin noir BIO  

Raisin blanc BIO  

Mardi

Tartinade de houmous BIO  & chips

Plat viande : Sauté d'agneau  au jus aux herbes

Plat végétarien : Quenelle, sauce aurore

Carottes BIO  façon vichy

Cantal jeune BIO  

Orange BIO  

Nectarine jaune/blanche BIO  

Vendredi

Salade verte BIO , pomme BIO  et noix

Carottes râpées BIO , vinaigrette sésame soja & miel

Fondant mozzarella cheddar BIO 

Petit suisse BIO  

Confiture de myrtilles ou sucre pure canne BIO 

Semoule au lait



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



menu

des collèges

28/09 > 02/10/2026



Pizza végétarienne

Lundi

Endives BIO , noix, vinaigrette moutarde BIO 

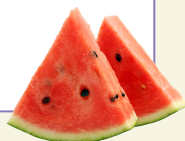
Plat viande : Rôti de dinde  à la sauce thym & chou-fleur béchamel

Plat végétarien : Clafoutis de chou-fleur BIO 
Topping emmental en cubes ou mimolette en cubes

Yaourt nature fermier BIO  

Miel **ou** sucre pure canne BIO 

Pastèque BIO  



Mardi

Tartinade d'asperge

Pizza végétarienne

Salade verte

Mimolette BIO  

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

Journée mondiale
du végétarisme

Jendredi



Chou blanc BIO , vinaigrette façon thai
Carottes râpées et radis noir citronnés

Nouilles sautées aux boulettes de pois chiches BIO 

Douceur ardéchoise BIO  

Pêche blanche BIO  
Nectarine jaune/blanche BIO  



Vendredi

Salade de lentilles avec dés de feta  **ou** emmental en cubes

Plat viande : Rôti de bœuf au jus

Plat végétarien : Pané croustillant au fromage 

Purée de pommes de terre BIO 

Fromage blanc BIO  
Topping chocolat

Purée de pommes-ramboises BIO 

Site web



Instagram



INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 31/08/2026 au 06/09/2026

[illegible]

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 07/09/2026 au 13/09/2026

	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 des Brebis Vinaigrette Balsamique								OUI					OUI	
	Pomelos Sucre Entree														
	Emincé de Dinde Bbc Sauce Cantadou au Poivre	OUI													
	Fondant Agb Mozza Cheddar	OUI	OUI	OUI											
	Riz bio			OUI											
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Nectarine Jaune/ Blanche bio Goetz														
	Peche Jaune bio Goetz														
	Confiture Fraise bio														
Mardi	Sucre Pure Canne bio Vrac														
	Guacamole & Chips de Maïs														
	Parmentier Pois Casse	OUI													
	Salade Verte Accompagnement														
	Emmental bio	OUI													
Jeudi	Pasteque bio Goetz														
	Tartine Mozzarella Pesto	OUI		OUI											
	Emince de Boeuf Equilibre Sauce Champignon	OUI		OUI											
	Pane de Sarrasin Et Lentilles aux Poireaux	OUI		OUI							OUI				
	Courgettes bio Fraiche Rondelle														
	Comte bio	OUI													
Vendredi	Raisin Blanc bio														
	Houmous de Betteraves														
	Torchietti Fermiere Et Sauce Fromage	OUI		OUI											
	Petit Suisse Nature	OUI													
	Compote & Son Crumble Maison	OUI		OUI		OUI									
	Miel de Chataignier - 500g														
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 : 14/09/2026 au 20/09/2026

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	Betterave Maïs Vinaigrette Moutarde									OUI					OUI
	Vg Gratin Penne , Brocoli Agb, Mozza, Cheddar	OUI		OUI											
	des Feta Aop Topping														
	Mimolette en Cubes (topping)	OUI													
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Nectarine Jaune/ Blanche bio Goetz														
	Sucre Pure Canne bio Vrac														
	Miel Toute Fleurs														
Mardi	Rillettes de Lentilles Corail bio														
	Boulette de Boeuf Sauce Tomate			OUI											
	Boulette de Pois Chiche bio Sauce Tomate			OUI											
	Pdt Cube Roties bio														
	Ossau Irraty bio	OUI													
	Melon bio														
Jeudi	Tartine Mozzarella Pesto	OUI		OUI											
	Filet de Cabillaud Citron Et Huile D'olive						OUI								
	Omelette Maison bio Sauce Tomate Vg		OUI	OUI											
	Haricots Verts À L'ail														
	Comte bio	OUI													
	Pasteque bio Goetz														
Vendredi	Carottes bio Rapees Citronnees									OUI					OUI
	Salade Iceberg Croutons Maïs Vinaigrette Balsamique bio	OUI		OUI						OUI					OUI
	Saute de Veau Sauce Miel (equilibre)	OUI													
	Nuggets de Ble			OUI											
	Petits Pois bio														
	Fromage Blanc bio	OUI													
	Gateau Moelleux Pomme Cannelle	OUI	OUI	OUI											
	Topping Chocolat	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 : 21/09/2026 au 27/09/2026

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 Grappe Bio, Vinaigrette Moutarde bio									OUI					OUI
	Tomate Grappe Bio, Vinaigrette Moutarde bio									OUI					OUI
	Couscous de Semoule bio (pois Chiches Poche Et Legumes Varies Bio)			OUI											
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Melon bio Dessert Goetz														
	Topping Chocolat	OUI												OUI	
	Sucre Pure Canne bio Vrac														
Mardi	Tartinade de Houmous bio + Chips														
	Saute D'agneau Lr au Jus aux Herbes														
	Quenelle Sauce Aurore	OUI		OUI											
	Carottes bio (fraîche) Façon Vichy	OUI													
	Cantal Jeune bio	OUI													
	Nectarine Jaune/ Blanche bio Goetz														
	Orange bio Goetz														
Jeudi	Salade de Blé bio														
	Salade de Pates bio au Pesto					OUI									
	Merlu Sce Citron Safranée Medaillon Surg			OUI			OUI								
	Crousti' cantal Aop	OUI	OUI	OUI											
	Gratin Brocolis bio	OUI		OUI											
	Camembert Fermier bio	OUI													
	Raisin Blanc bio														
	Raisin Noir bio														
Vendredi	Salade Verte Bio,pomme bio Et Noix					OUI									
	Carottes bio Rapees Vinaigrette Sésame Soja & Miel									OUI				OUI	OUI
	Fondant Agb Mozza Cheddar	OUI	OUI	OUI											
	Petit Suisse bio	OUI													
	Semoule au Lait Poche 1.5kg	OUI		OUI											
	Sucre Pure Canne bio Vrac														
	Confiture de Myrtilles														

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 : 28/09/2026 au 04/10/2026

	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	Endives Bio, Noix, Vinaigrette Moutarde bio					OUI				OUI					OUI
	Roti de Dinde Lr Sauce Thym			OUI											
	Clafoutis de Chou Fleur bio	OUI	OUI												
	Chou Fleur Bechamel	OUI		OUI											
	Emmental en Cubes (topping)	OUI													
	Mimolette en Cubes (topping)	OUI													
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Pasteque bio Goetz														
	Sucre Pure Canne bio Vrac														
Miel Toute Fleurs															
Mardi	Tartinade D'asperge	OUI				OUI									
	Pizza Vegi Maison	OUI		OUI											
	Salade Verte Accompagnement														
	Mimolette 1/2 Vieille bio	OUI													
	Raisin Noir bio														
	Raisin Blanc bio														
Jeudi	Chou Blanc bio Vinaigrette Façon Thai								OUI				OUI		OUI
	Carotte Rapees Et Radis Noir Citronnees								OUI						OUI
	Nouilles Sautees aux Boulettes de Pois Chiches bio			OUI									OUI		
	Douceur Ardéchoise bio	OUI													
	Nectarine Jaune/ Blanche bio Goetz														
	Pêche Blanche bio Goetz														
Vendredi	Salade de Lentilles								OUI						OUI
	Roti de Boeuf au Jus														
	Pané Croustillant au Fromage Aop	OUI	OUI	OUI											
	Purée de Pdt Fraiche bio	OUI													
	des Feta Aop Topping	OUI													
	Emmental en Cubes (topping)	OUI													
	Fromage Blanc bio	OUI													
	Purée de Pomme Framboises bio														
	Topping Chocolat	OUI											OUI		

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