CAISSE DES ÉCOLES 18ème

menu des collèges

30.11 > 04.12.2026

Site web

Instagram

LUNDI 30/11/2026	MARDI 01/12/2026	MERCREDI 02/12/2026	JEUDI 03/12/2026	VENDREDI 04/12/2026
Salade de maïs BIO vinaigrette Poireaux vinaigrette	Œuf BIO mayonnaise Terrine de 3 légumes sauce cocktail		Potage de choux fleurs et croûtons	Salade verte vinaigrette balsamique
Emincé végétal sauce curry	Tortelli tomate mozzarella (Plat complet)		Cordon bleu *OLV:* Crousti fromage végétal	Calamars à la romaine sauce citron *OLV:* Nuggets de blé sauce citron
Quinoa BIO			Frites et ketchup	Brocolis à la vapeur
Yaourt nature BIO et miel Yaourt nature BIO et confiture	Emmental BIO Gouda BIO		Tomme du Vercors Bournette BIO Cantal AOC	Fromage blanc nature BIO et sucre Fromage blanc nature BIO et miel
Fruit de saison BIO au choix	Fruit de saison BIO au choix		Fruit de saison BIO au choix	Gâteau au yaourt

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
- Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
- Filière Marine Engagée
- Le Porc Français
- Local
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Recette du chef

CAISSE DES ÉCOLES 18ème

menu des collèges

07.12 > 11.12.2026

Site web

Instagram

LUNDI 07/12/2026 (VÉGÉTARIEN)	MARDI 08/12/2026	MERCREDI 09/12/2026	JEUDI 10/12/2026 (VÉGÉTARIEN)	VENDREDI 11/12/2026
Céleri rémoulade Céléri raisins secs	Potage butternut		Betteraves vinaigrette Salade de haricots verts vinaigrette	Coleslaw BIO Salade de chou rouge vinaigrette
Tortis aux allumettes végétales BIO fumées et aux champignons et fromage râpé (Plat complet)	Emincé de porc à la diable Emincé de dinde à la diable *OLV:* Emincé végétal à la diable Gratin de chou fleur		Chili sin carne (riz BIO)	Filet de colin sauce armoricaine *OLV:* Œuf BIO sauce armoricaine Julienne de légumes
Yaourt nature BIO et confiture Yaourt nature BIO et sucre	Brie BIO Camemebert BIO		Saint Nectaire AOP Pont l'Evêque AOP	Petit suisse nature BIO et miel Petit suisse nature BIO et confiture
Fruit de saison BIO au choix	Fruit de saison BIO au choix		Fruit de saison BIO au choix	Tarte aux pommes BIO Tarte au chocolat

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 Protégé (IGP)
- Recette du chef
- Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

CAISSE DES ÉCOLES 18ème

menu des collèges

14.12 > 18.12.2026

Site web

Instagram

LUNDI 14/12/2026	MARDI 15/12/2026	MERCREDI 16/12/2026	JEUDI 17/12/2026	VENDREDI 18/12/2026
Macédoine mayonnaise Cœurs de palmiers vinaigrette	Potage de lentilles		Vol au vent végétarien	Salade de chou rouge aux pommes Salade de chou rouge raisins secs
Falafels	Lasagnes ricotta épinards chèvre et salade verte (Plat complet)		Sauté de chapon sauce pain d'épices *OLV* : Emincé végétal sauce pain d'épices	Emincé de bœuf sauce à l'estragon *OLV:* Bâtonnets de la mer BIO
Légumes couscous et semoule BIO			INSTANTS ENCHANTÉS Pommes de terre rösti et ketchup	Purée de patate douce
Yaourt nature BIO et sucre Yaourt nature BIO et miel	Edam BIO Gouda BIO		Maroilles AOP Camembert BIO	Fromage blanc nature BIO et confiture Fromage blanc nature BIO et sucre
Fruit de saison BIO au choix	Fruit de saison BIO au choix		Entremets chocolat noisette et sujet en chocolat	Poire au sirop topping chocolat Poire au sirop topping caramel

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 Protégé (IGP)
- Recette du chef
- Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles