CAISSE DES ÉCOLES 18ème

menu des collèges

02.11 > 06.11.2026

Site web

Instagram

LUNDI 02/11/2026	MARDI 03/11/2026 (VÉGÉTARIEN)	MERCREDI 04/11/2026	JEUDI 05/11/2026	VENDREDI 06/11/2026 (VÉGÉTARIEN)
Salade verte vinaigrette Salade verte maïs vinaigrette	Betteraves vinaigrette Betteraves et maïs vinaigrette		Potage Dubarry et croûtons	Coleslaw BIO Carottes râpées BIO vinaigrette
Filet de lieu noir sauce citron *OLV:* Boulettes végétariennes façon thaï sauce citron	Curry de patate douce et lentilles (Plat complet)		Sauté de bœuf BIO sauce carbonade *OLV:* Kefta végétarienne sauce carbonade	Crousti fromage végétal
Tortis BIO et fromage râpé			Carottes BIO et pommes de terre vapeur	Cordiale de légumes et sauce tomate
Yaourt nature BIO et sucre Yaourt nature BIO et miel	Gouda BIO Edam BIO		Cantal AOP Comté AOP	Fromage blanc nature BIO et confiture Fromage blanc nature BIO et sucre
Fruit de saison BIO au choix	Fruit de saison BIO au choix		Fruit de saison BIO au choix	Gâteau à la fleur d'oranger

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

09.11 > 13.11.2026

Site web

Instagram

LUNDI 09/11/2026	MARDI 10/11/2026 (VÉGÉTARIEN)	MERCREDI 11/11/2026	JEUDI 12/11/2026	VENDREDI 13/11/2026
Salade de chou rouge raisins secs Salade chou blanc raisins secs	Potage de poireaux et fromage râpé		Céleri rémoulade et noix	Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes Endives vinaigrette aux agrumes
Pilon de poulet rôti au jus ***Maternelle*** : Emincé de poulet au jus ***OLV***: Galette végétarienne orientale et sauce tomate	Omelette BIO	11 Novembre ARMISTICE 1918	Emincé de bœuf sauce colombo ***OLV***: Emincé végétal sauce colombo	Filet de colin sauce provençale ***OLV***: Curry de pois chiches sauce provençale
Pommes de terre vapeur et brocolis persillés	Gratiné de patate douce		Riz BIO	Printanière de légumes
Yaourt nature BIO et miel Yaourt nature BIO et confiture	Edam BIO Emmental BIO		Camembert BIO Coulommiers BIO	Petit suisse nature BIO et sucre Petit suisse nature BIO et miel
Fruit de saison BIO au choix	Fruit de saison BIO au choix		Fruit de saison BIO au choix	Crème dessert au chocolat Crème dessert vanille

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

16.11 > 20.11.2026

Site web

Instagram

LUNDI 16/11/2026	MARDI 17/11/2026 (VÉGÉTARIEN)	MERCREDI 18/11/2026	JEUDI 19/11/2026 (VÉGÉTARIEN)	VENDREDI 20/11/2026
Salade verte et croûtons vinaigrette Salade de chou blanc vinaigrette au miel	Salade de maïs vinaigrette balsamique Betteraves vinaigrette balsamique		Potage de légumes et croûtons	Salade d'endives vinaigrette aux échalotes et moutarde Salade de chou rouge vinaigrette
Sauté de bœuf sauce aux oignons *OLV:* Galette de lentilles BIO sauce aux oignons	Lasagnes végétales aux petits légumes et salade verte (Plat complet)		Parmentier de patate douce et lentilles et salade verte (Plat complet)	Filet de merlu sauce tomate *OLV:* Burger végétal pois blé sauce tomate
Gratin de panais et carottes				Haricots verts persillés
Yaourt nature BIO et confiture Yaourt nature BIO et sucre	Gorgonzola AOP Münster AOP		Saint Nectaire AOP Pont l'Evêque AOP	Fromage blanc nature BIO et miel Fromage blanc nature BIO et confiture
Fruit de saison BIO au choix	Fruit de saison BIO au choix		Fruit de saison BIO au choix	Gâteau moelleux coco

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

23.11 > 27.11.2026

Site web

Instagram

LUNDI 23/11/2026	MARDI 24/11/2026 (VÉGÉTARIEN)	MERCREDI 25/11/2026	JEUDI 26/11/2026 (VÉGÉTARIEN)	VENDREDI 27/11/2026
Salade de betterave et mâche Salade de cœurs de palmiers et maïs	Potage potiron et croûtons		Carottes râpées BIO vinaigrette au citron Coleslaw BIO	Salade vitaminée Salade verte vinaigtette
Filet de lieu sauce ciboulette *OLV:* Bouchées végétariennes BIO seitan, lentilles et emmental sauce ciboulette	Allumettes végétales BIO fumées sauce safranée		Tarte butternut et comté AOP et salade verte (Plat complet)	Rôti de bœuf sauce aux épices *OLV:* Curry d'haricots blancs sauce aux épices
Fondue de poireaux et riz BIO	Tortis BIO et fromage râpé			Riz BIO aux petits légumes
Yaourt nature BIO et sucre Yaourt nature BIO et miel	Cantal AOC Emmental BIO		Münster AOP Livarot AOP	Petit suisse nature BIO et confiture Petit suisse nature BIO et sucre
Fruit de saison BIO au choix	Fruit de saison BIO au choix		Fruit de saison BIO au choix	Assortiment de compotes BIO

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