

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

Menu de la semaine du 28/04 au 02/05/2025

Lundi 28

Entrée

CAROTTES RAPEES*
BETTERAVES*

Plat

FILET MEUNIERE (POISSON)
STEAK HACHE (BŒUF)

PETITS POIS ET CAROTTES

Fromage

FROMAGE BLANC*

Dessert

COMPOTE POMME/FRUITS ROUGES
COMPOTE POMME/BANANE

Mardi 29

Entrée

CREPE AU FROMAGE

SALADE DE PATES TORSADES/
DINDE /EMMENTAL

Plat

OMELETTE
FILET DE POULET

CAROTTES SAUTEES

Dessert

FRUITS DE SAISON*

Jeudi 1

Vendredi 2

Entrée

ŒUF DUR
SALADE AU THON

Plat

FAJITAS (HARICOTS ROUGES/
MAÏS)

SAUCISSE DE TOULOUSE (PORC)

PUREE DE POMMES DE TERRE

Fromage

EMMENTAL*
CAMEMBERT*

Dessert

FRUITS DE SAISON*



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien




Réalisation en cuisine à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"


Menu de la semaine du 05/05 au 09/05/2025


Lundi 5



Entrée

CONCOMBRE TZATSIKI
 SALADE ET
 SA FARANDOLE DE CRUDITES

Plat

 PENNES RIGATE
 A LA CARBONARA (PORC)
 GRATIN DE POISSON

 PENNES REGATE ET
 FROMAGE
 Fromage


 YAOURT A LA FRAISE
 YAOURT A LA VANILLE

Mardi 6

Entrée



 SALADE*
 CAROTTES RAPEES*

Plat

TARTE AUX 3 FROMAGES
 VEAU A LA PROVENCALE

 SEMOULE



Dessert

 CREME DESSERT AU
 CHOCOLAT
 CREME DESSERT A
 LA VANILLE

Jeudi 8

Vendredi 9

Entrée

 SAUCISSON ROSETTE
 (PORC)
 FEUILLETE MARAICHER

Plat

FILET DE TRUITE MARINE

 RAVIOLIS DE
 LEGUMES ET SAUCE TOMATE

 POEELE PAYSANNE

Fromage

 CANTAL

TOMETTE DU SALAGOU
 (BREBIS)
 Dessert

 FRUITS DE SAISON*



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Réalisation en cuisine à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

Menu de la semaine du 12/05 au 16/05/2025

Lundi 12

Entrée

RILLETTE DE THON (POISSON)
ET CRUDITES

AVOCAT
Plat

RIZ CANTONNAIS

 GOULASH DE BOEUF

POMMES VAPEUR

Fromage

 BRIE DE MEAUX*

 BLEU D'AUVERGNE*

Dessert

 FLAN VANILLE/CARAMEL

 MOUSSE AU CHOCOLAT

Mardi 13

Entrée

 SALADE VERTE
AU CHEVRE CHAUD

RADIS ET FROMAGE FRAIS
AUX HERBES
Plat

PAELLA AU POULET

PAELLA DE LA MER

Dessert


TARTE AU CHOCOLAT

TARTE AUX POMMES

Jeudi 15

Entrée

 LENTILLES EN VINAIGRETTE

 POIS CHICHES EN
PERSILLADE
Plat

PENNES/ COURGETTES/
PESTO/ PARMESAN

 CRUNCHY DE VOLAILLE


GRATIN DE POTIRON /POMMES DE
TERRE/ MASCARPONE


Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Vendredi 16

Entrée

 SALADE ET
SURIMI

 ŒUF DUR MIMOSA
Plat

PIZZA MARGHERITA

SAUCISSE A LA SAUCE
TOMATE (POULET)

 SEMOULE

Fromage

 YAOURT AU CITRON

 YAOURT NATURE

Dessert

 COMPOTE POMME/PECHE

 FRUIT DE SAISON



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Réalisation en cuisine à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

Menu de la semaine du 19/05 au 23/05/2025

Lundi 19

Entrée

MELON JAUNE

TOMATES

Plat

RAVIOLIS AUX
TOMATES CONFITES

POISSON PANE (COLIN)
ET CITRON

PUREE DE POMMES DE
TERRE

Dessert

CREME DESSERT AU
CHOCOLAT

CREME DESSERT A LA
VANILLE

Mardi 20

Entrée

PIZZA AU FROMAGE
JAMBON CUIT (PORC)

Plat

OMELETTE

FILET DE POULET

PETITS POIS ET CAROTTES

COURGETTES FRAICHES
PERSILLEES

Fromage

YAOURT NATURE

YAOURT A L'ABRICOT
DUO DE LOZERE

Dessert

FRUITS DE SAISON*

Jeudi 22

Entrée

SALADE OKINAWA
NEMS SAUCE WASABI

Plat

PATES SAUTEES FACON
MANGA

BURGER D'ASUNA YUKI

Fromage

VACHE QUI RIT*

Dessert

SUNDAE A LA VANILLE (GLACE)
SUNDAE AU CHOCOLAT (GLACE)

Vendredi 23

Entrée

SALADE
AU CHEVRE CHAUD

TARTE AUX 3 FROMAGES
Plat

CHIPOLATAS

COLIN A LA DIEPPOISE
(POISSON)

CAROTTES SAUTEES

RATATOUILLE

Dessert

CREPE
CREME DESSERT
AU CAMEL



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Réalisation en cuisine à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

Menu de la semaine du 26/05 au 30/05/2025

Lundi 26


Entrée

MELON CHARENTAIS 

 TOMATES OCCITANES 

Plat

 RAVIOLIS AUX 3 FROMAGES 

 ROTI SAUCE BEARNAISE (BŒUF) *****

POMMES DE TERRE BOULANGERE

Fromage

 YAOURT A LA FRAMBOISE

 YAOURT A LA VANILLE

Mardi 27

Entrée

CONCOMBRE EN VINAIGRETTE 

PASTEQUE 

Plat

 COUSCOUS 

 AGNEAU/ MERGUEZ

DORADE SAUCE BRESILIENNE  *****

 COQUILLETES 

Fromage

 EMMENTAL* 

 VACHE QUI RIT*

Dessert

CONE GLACE AU CHOCOLAT
CONE GLACE A LA VANILLE

Jeudi 29

Vendredi 30



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Réalisation en cuisine à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

Menu de la semaine du 02/06 au 06/06/2025

Lundi 02

Entrée

 SALADE DE POIS CHICHES

 LENTILLES EN
VINAIGRETTE

Plat

 OMELETTE AU FROMAGE
ESCALOPE PANEE (POULET)

POELEE DE LEGUMES
FACON TAJINE

Dessert

 COMPOTE POMME/ BANANE

 FRUIT DE SAISON

Mardi 03

Entrée

 ŒUF DUR

 MELON

Plat

POISSON A LA BORDELAISE
JAMBON FUME GRILLE (PORC)

 PETITS POIS ET CAROTTES

Fromage

 PETITS SUISSES*

 EDAM*

Dessert


BEIGNET AU CHOCOLAT
BEIGNET A LA POMME

Jeudi 05

Entrée

 TOMATES*
 SALADE VERTE*

Plat

 PATES TORSADE
A LA NAPOLITAINE
ROUILLE A LA SETOISE

 RIZ PILAF

Fromage

 EMMENTAL*

 TOMME CATALANE*


Dessert

CONE GLACE A LA FRAISE
CONE GLACE A LA VANILLE

Vendredi 06

Entrée

SALADE NICOISE

 TABOULE DE QUINOA ET
DES DE BREBIS
Plat

 HAUT DE CUISSE DE
POULET

 GRATIN DE MACARONIS
A LA PARMIGIANA

RATATOUILLE

Dessert

 FRUITS DE SAISON*



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Réalisation en cuisine à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

Menu de la semaine du 09/06 au 13/06/2025


Lundi 9

Mardi 10


Jeudi 12

Vendredi 13

Entrée



 PATE DE CAMPAGNE (PORC)
SALADE DE PATES A LA
PROVENCALE

Plat

GRATIN DE POISSON ET
MOULES
 ROTI SAUCE GRIBICHE (BŒUF)

HARICOTS VERTS PERSILLES
COURGETTES A L AIL

Fromage

 YAOURT NATURE
 YAOURT A BOIRE A LA FRAISE



Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Entrée



CONCOMBRE TZATZIKI
 MELON

Plat

 PIZZA AU FROMAGE
 ROUGAIL DE SAUCISSE
(PORC)

POMMES DE TERRE


Fromage

 GOUDA AU CUMIN*
 SAINT NECTAIRE*


Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Entrée

 SALADE DE
HARICOTS ROUGES
ET TOMATES



 SALADE DE POIS CHICHES/
ECHALOTTE ET CUMIN
Plat

 RAVIOLIS DE LEGUMES
ET SAUCE TOMATE


 FILET DE POULET

AUBERGINES A LA
PROVENCALE

Fromage

 FROMAGE LAGUIOLE*
 YAOURT A LA FRAISE

Dessert

 COMPOTE POMME/ FRUITS
ROUGES

 FRUIT DE SAISON



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Réalisation en cuisine à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés

* Aide U-E à destination des écoles



Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

Menu de la semaine du 16/06 au 20/06/2024

Lundi 16

Entrée

PASTEQUE 


 TOMATES/ MOZZARELLA/
BASILIC 


Plat

 ESTOUFFADE DE BŒUF
A LA PROVENCALE
TIELLE 

 RIZ DE CAMARGUE 

Dessert

 CREME DESSERT AU
CHOCOLAT

 CREME DESSERT AU
CAMEL

Mardi 17

Entrée

SALADE DE POMMES DE
TERRE/ ŒUFS /TOMATES

GASPACHO

Plat

FALAFELS ET
SES CRUDITES 

KEBAB

 TABOULE 

Fromage

 FROMAGE BLANC* 

Jeudi 19

Entrée

 SALADE
AUX CROUTONS*

 TOMATES CERISES* 

Plat

PARMENTIER DE POISSON

 PATES TORSADE A LA
NAPOLITAINE 

Fromage

 YAOURT NATURE
DUO DE LOZERE

 YAOURT A L'ABRICOT
DUO DE LOZERE

Dessert

 FRUITS DE SAISON* 

Vendredi 20

Entrée

MELON CHARENTAIS
CONCOMBRE ET SURIMI 

Plat

 BŒUF A LA SAINT GILLOISE 

CHILI 

 RIZ PILAF 

Fromage

 EDAM* 

 VACHE QUI RIT* 

Dessert

 MOUSSE AU CHOCOLAT

 RIZ AU LAIT



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Réalisation en cuisine à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"



Menu de la semaine du 23/06 au 27/06/2025

Lundi 23

Entrée

 TOMATES
MEDITERRANEENNES
MELON JAUNE

Plat



 BOLES DE PICOLAT
CURRY DE LEGUMES ET
 RIZ DE CAMARGUE

 PATES

Fromage

 EMMENTAL*

Dessert

 ABRICOTS
 FRUIT DE SAISON

Mardi 24


Entrée

 PATE DE CAMPAGNE (PORC)

TABOULE

 A LA SEMOULE

Plat

 OMELETTE AU FROMAGE
 ROTI DE BŒUF

RATATOUILLE

Dessert

 FRUITS DE SAISON*


Jeudi 26

MENU BREVET DES COLLEGES



Entrée

 MELON

Plat

 RAVIOLIS AUX TOMATES
CONFITES
BRANDADE DE MORUE

Fromage

 MINI BABYBEL*
 YAOURT NATURE*

Dessert

SNICKERS GLACE
SUNDAE VANILLE/CARAMEL
GLACE

Vendredi 27

MENU BREVET DES COLLEGES

Entrée

 TOMATES CERISE

Plat



STEAK HACHE (BŒUF)
NUGGETS DE POISSON

 PATES TORSADE AU
BEURRE

Fromage

 YAOURT A BOIRE A LA FRAISE

Dessert

 COMPOTE POMME/ PECHE
 COMPOTE POMME/ FRUITS
ROUGES



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Réalisation en cuisine à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés