





Menu de la semaine du **09/03** au **13/03/2026**

Lundi 9

Entrée

CAROTTES RAPEES AU CITRON 
 POMELOS 

Plat



POISSON PANE
 STEAK HACHE (BŒUF)

FRITES

Fromage

 FROMAGE BLANC* 

Dessert






 COMPOTE POMME/ FRUITS ROUGES
 COMPOTE POMME/ PECHE

Mardi 10

Entrée

 PIZZA AU FROMAGE
 CREPE AU FROMAGE

Plat

 POULET (FILET) TANDOORI 
 PATES TORSADES 
 AUX LENTILLES 





CAROTTES PERSILLEES 

Dessert



 FRUITS DE SAISON* 

Jeudi 12

Entrée

 VELOUTE DE LEGUMES 
 OEUF DUR 

Plat

PATES FUSILLI /CHEVRE 
 / EPINARDS
 CHIPOLATAS (PORC)

 PETITS POIS/ CAROTTES

Fromage

 EMMENTAL* 




 CAMEMBERT* 


Dessert

 FRUITS DE SAISON* 

Vendredi 13


Entrée

CELERI SAUCE BULGARE 
 SALADE 
 MOZZARELLA
 Plat

FILET DE TRUITE MARINE
 RAVIOLIS AUX 3 FROMAGES

HARICOTS VERTS 

Dessert

DONUT'S DOONYS
 LIEGEOIS AU CHOCOLAT



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





Produits bruts ou peu transformés

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




Menu de la semaine du 16/03 au 20/03/2026

Lundi 16

Entrée


 ENDIVES AUX NOIX 
 AVOCAT 

Plat


 SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE 
 BOURRIDE DE COLIN (POISSON) 




 SPAGHETTIS AU BEURRE 

Fromage


 YAOURT NATURE * 

Mardi 17

Entrée


 EMINCE DE CHOU ROUGE
 AUX RAISINS
 COLESLAW 

Plat



 BŒUF A L'ESTOUFFADE
 SAUCE PROVENCEALE 


 GRATIN DE POMMES DE
 TERRE ET REBLOCHON


 SEMOULE AU
 BEURRE 

Dessert



 CREME DESSERT AU
 CHOCOLAT


 CREME DESSERT A
 LA VANILLE



Jeudi 19

Entrée


 SALADE
 AU SURIMI


 HOUMOUS ET BATONNETS
 DE CAROTTE
 Plat


 CHILI 


 ESCALOPE DE PORC SAUCE
 MOUTARDE A L'ANCIENNE 


 RIZ PILAF 

Fromage


 VACHE QUI RIT*

 GOUDA*


Dessert


 MOUSSE AU CHOCOLAT


 COMPOTE 
 POMME/ BANANE

Vendredi 20

Entrée


 OEUF DUR MIMOSA
 ROSETTE ET CORNICHONS
 (PORC)





Plat

PAVE DE POISSON A LA
 BORDELAISE


 RAVIOLIS CHEVRE/ TOMATES
 SECHEES ET SAUCE
 TOMATE/BASILIC


 GRATIN DE COURGETTES 

Fromage


 SAINT NECTAIRE* 

 FROMAGE LAGUIOLE* 

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



Produits bruts ou peu transformés

Menu de la semaine du **23/03** au **27/03/2026**

Semaine Des langues vivantes

Lundi 23

Menu italien

Entrée

 SALADE
MOZZARELLA

 MORTADELLE (PORC)

Plat

 SPAGHETTIS A LA
CARBONARA

 SPAGHETTIS AUX
FRUITS DE MER

Dessert

TIRAMISU
CREPE AU SUCRE

Mardi 24

Menu espagnol

Entrée

CHORIZO DOUX (PORC)
ENSALADILLA RUSA

Plat

PAELLA AU POULET
PAELLA DE LA MER

Fromage

 TOMME CATALANE*


Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Jeudi 26

Menu britannique

Entrée

COLESLAW
 SALADE ET
MAIS

Plat


RAGOUT IRISH STEW
FISH AND CHIPS SAUCE
TARTARE

FRITES

Fromage

 YAOURT NATURE*

Dessert

 CREME DESSERT A
LA VANILLE
TARTE AUX POMMES

Vendredi 27


Menu créole

Entrée

 MAIS AU THON
ACCRAS DE MORUE ET CITRON



Plat

 ROUGAIL DE SAUCISSE
(PORC)


CURRY DE LEGUMES/
 RIZ DE CAMARGUE

 RIZ DE CAMARGUE

Fromage

 YAOURT A LA VANILLE
 YAOURT PERLE DE LAIT
COCO

Dessert

BEIGNET AUX POMMES
 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





Produits bruts ou peu transformés

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


Menu de la semaine du 30/03 au 03/04/2026

Lundi 30

Entrée

 POMELOS 
 BETTERAVES MIMOSA



Plat

PAVE DE COLIN (POISSON) 
SAUCE BASQUAISE

 FAJITAS 


 COQUILLETES 

Dessert



 CREME DESSERT AU
CAMEL
 CREME DESSERT AU
CHOCOLAT




Mardi 31

Entrée

 PATE DE CAMPAGNE
(PORC)
FEUILLETE AU FROMAGE

Plat

 OMELETTE
POULET (HAUT DE CUISSE) 

 POELE DE LEGUMES 
GRATIN DE CHOU- FLEUR 
Fromage


 YAOURT NATURE* 

Dessert




SNICKERS GLACE
SUNDAE

Jeudi 2

Entrée

RILLETTE DE THON
ŒUF MIMOSA 

Plat

 COLIN PANE (POISSON)
 BOEUF FACON GARDIANE 

 RIZ PILAF 

Fromage

 CANTAL* 

 BRIE DE MEAUX* 

Dessert

 FRUITS DE SAISON* 

Vendredi 3

Entrée

 PIZZA AU FROMAGE
CREPE JAMBON/ FROMAGE




Plat

 SAUCISSE DE TOULOUSE
(PORC)

 PATES MEXICAINES 

 PATES TORSADA AU
BEURRE 

Dessert

 FLAN VANILLE/ CAMEL
 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



Produits bruts ou peu transformés

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

Menu de la semaine du **06/04** au **10/04/2026**

Lundi 6

Mardi 7


Jeudi 9

Vendredi 10

Entrée


POMELOS
 AVOCAT

Plat


STEAK HACHE (BŒUF)
 PAVE DE COLIN (POISSON)
 SAUCE SETOISE


MACARONIS

Fromage


VACHE QUI RIT*

Dessert


FRUITS DE SAISON*

Entrée


OEUF DUR
 TABOULE

Plat

CURRY DE LEGUMES/ RIZ
 DE CAMARGUE
SAUCISSE GRILLEE (POULET)

PUREE DE CAROTTES

Fromage



CANTAL*


EMMENTAL*

Dessert


FRUITS DE SAISON*

Entrée


SALADE DE COEUR DE BLE
 AU SURIMI
SALADE DE POMMES DE
 TERRE AU THON

Plat


OMELETTE
 AU FROMAGE


CRUNCHY DE VOLAILLE

EPINARDS/ VACHE SUI RIT

Dessert

TARTE AU CHOCOLAT
BEIGNET AUX POMMES



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



Produits bruts ou peu transformés

Menu de la semaine du 13/04 au 17/04/2026

Lundi 13

Entrée

CONCOMBRE/ TZATIKI
SALADE NICOISE

Plat

NUGGETS (POISSON)
RAVIO LIS
CHEVRE/ MIEL ET
FROMAGE RAPE

PATES TORSADES
AU BEURRE
Fromage

CAMEMBERT*

YAOURT NATURE

Dessert

COMPOTE DE POMMES
FRUIT DE SAISON

Mardi 14

Entrée

FEUILLETE AU FROMAGE
SALADE
AU CHEVRE CHAUD

Plat

DAL DE LENTILLES VERTES /
LEGUMES ET COCO
ESCALOPE DE PORC SAUCE
FORESTIERE

PUREE DE POMMES DE TERRE

Dessert

FRUITS DE SAISON*

Jeudi 16

Menu street sport

Entrée

SALADE
ET SA FARANDOLE DE CRUDITES

SALADE
AUX DES D'EMMENTAL
Plat

BURGER (BŒUF D'INDIANAPOLIS)

BURGER NEW YORKAIS

PATATES DOUCES ROTIES

Dessert

SALADE DE FRUITS
DE SAISON
FROMAGE BLANC ET CRAQUANT
DE SPECULOOS

Vendredi 17

Entrée

EMINCE DE CHOU BLANC EN
VINAIGRETTE
RADIS ET BEURRE

Plat

PAVE DE POISSON A LA
BORDELAISE
MACARONADE SETOISE
(BŒUF /
PORC)

MACARONIS AU BEURRE

Fromage

YAOURT DUO DE LOZERE
NATURE*

Dessert

CONE GLACE A LA VANILLE
CONE GLACE AU CHOCOLAT



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



Produits bruts ou peu transformés

* Aide U-E à destination des écoles