

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

Menu de la semaine du 26/02 au 01/03/2024

Lundi 26

Entrée

CAROTTES RAPEES AU CITRON
 POMELOS
 BETTERAVES ET MAIS

Plat

 STEAK HACHE (BŒUF)
 FILET DE POISSON MEUNIERE *****
 PETITS POIS CAROTTES
 FRITES

Fromage

 EDAM*
 VACHE QUI RIT*

Dessert

 COMPOTE POMME/ PECHE
 ET BISCUIT
 POIRE WILLIAMS
 AU MIEL ET AMANDES GRILLEES

Mardi 27

Entrée

 OEUUF DUR MIMOSA
 VELOUTE DE CAROTTES

Plat

 SAUCISSE DE
 TOULOUSE (PORC) *****

 GRATIN DE POMMES DE
 TERRE ET REBLOCHON
 LENTILLES A LA DIJONNAISE

Fromage

 FROMAGE BLANC
 YAOURT A LA VANILLE

Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Jeudi 29

Entrée

 SALADE
 GARNITURE MAIS
 PIZZA FROMAGE

Plat

 PAVE DE COLIN MARINE
 ESCALOPE DE PORC SAUCE
 MOUTARDE A L'ANCIENNE *****

 EPINARDS A LA CREME
 CAROTTES PERSILLEES

Fromage

 CAMEMBERT
 MINI BABYBEL

Dessert

 GATEAU COCO
 GATEAU BASQUE

Vendredi 1

Entrée

 SALADE
 GARNITURE CHEVRE CHAUD
 TAPENADE DE CAROTTES
 SAUCISSON SEC (PORC)
 Plat

ASSIETTE ORIENTALE ET
 SA SEMOULE
 FILET DE POULET TANDOORI *****

PUREE DE POMMES DE TERRE

Fromage

 YAOURT A BOIRE A LA FRAISE
 PETITS SUISSES

Dessert

 FLAN VANILLE/CARAMEL
 CREME DESSERT
 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



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 04/03 au 08/03/2024

Lundi 4

Entrée

ENDIVES AUX NOIX
 ABL POIS CHICHES EN VINAIGRETTE
 FEUILLETE AU FROMAGE

Plat

AB RAVIOLIS ET EMMENTAL RAPE
 ABL ESCALOPE DE VEAU SAUCE
 AU BLEU

AB HARICOTS VERTS

Fromage

ABL YAOURT A LA FRAISE
 AB YAOURT NATURE

Dessert

AB FRUITS DE SAISON*

Mardi 5

Entrée

VELOUTE DE POTIRON
 ABL SALADE
 GARNITURE CHEVRE CHAUD

Plat

ABL FAJITAS
 ABL VEAU A LA PROVENCALE

AB BLE AU BEURRE

Fromage

CANTAL*
 BRIE DE MEAUX*

Dessert

AB MOUSSE CHOCOLAT
 AB RIZ AU LAIT

Jeudi 7

Entrée

ABL SALADE GARNITURE
 MOZZARELLA
 VELOUTE DE LEGUMES
 JAMBON CRU (PORC)
 Plat

ABL PAVE DE COLIN MARINE
 PATES TORSADES SAUCE
 BOLOGNAISE

FONDUE DE POIREAUX ET
 POMMES DE TERRE

Fromage

ABL YAOURT STRACCIATELLA
 AB YAOURT AU CITRON

Dessert

GATEAU A L'ANANAS
 CHOU A LA CREME

Vendredi 8

Entrée

PIZZA AU FROMAGE
 ABL SALADE VERTE

Plat

DORADE SEBASTE SAUCE
 CITRON VERT
 ENCHILLADA AU POULET

AB RIZ PILAF

Fromage

OSSAU IRATY*
 AB GOUDA*

Dessert

KIWI
 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 11/03 au 15/03/2024

Lundi 11

Entrée

 POMELOS
 LENTILLES A LA VINAIGRETTE
 BETTERAVES

Plat

 HAUT DE CUISSE DE POULET
PAVE DE COLIN SAUCE
A LA SETOISE

 PATES COQUILLAGE
 PETITS POIS CAROTTES

Fromage

 GOUDA*
 EDAM*

Dessert

 CREME DESSERT A LA VANILLE
 CREME DESSERT AU CHOCOLAT

Mardi 12

Entrée

 SALADE
GARNITURE LARDONS
ET CROUTONS
CAKE AUX OLIVES ET FROMAGE

Plat

FALAFELS ET CEREALES
SAUCE BLANCHE
 SAUTE DE PORC AUX OLIVES

 CAROTTES AU BEURRE
PERSILLEES

Fromage

 SAINT NECTAIRE*
 TOMME CATALANE*

Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Jeudi 14

Entrée

 SALADE
 GARNITURE MAIS
 CAROTTES RAPEES AU CITRON
 POIS CHICHES
EN VINAIGRETTE
Plat

 OMELETTE
LASAGNES CHEVRE/
EPINARDS

POMMES SAUTEES

Fromage

 YAOURT NATURE
 YAOURT A L'ABRICOT
DE LOZERE

Dessert

 MOUSSE CHOCOLAT
 RIZ AU LAIT

Vendredi 15

Menu creole

Entrée

SOUPE CREOLE
ACCRAS DE MORUE ET CITRON
AVOCAT SAUCE COCKTAIL
SURIMI/CREVETTES

Plat

 ROUGAIL DE SAUCISSE (PORC)
DORADE SEBASTE
SAUCE CURRY

 RIZ PILAF
PUREE DE POTIRON

Fromage

 YAOURT A LA VANILLE
 FROMAGE BLANC

Dessert

 GATEAU BANANE/ CACAO
TARTE NOIX DE COCO/ ANANAS



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 **18/03** au **22/03/2024**

Lundi 18

Entrée

 PIZZA AU FROMAGE
MACEDOINE A LA MAYONNAISE

Plat

 ESCALOPE DE PORC GRILLEE
SAUCE CHARCUTIERE
BOLOGNAISE DE LENTILLES
 AUX PATES

 HARICOTS VERTS

Fromage

 EMMENTAL*
 CAMEMBERT*

Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Mardi 19

Entrée

ENDIVES AUX DES DE
 ROQUEFORT
QUICHE LORRAINE

Plat

 LENTILLES A LA VINAIGRETTE

PAVE DE COLIN MARINE
ESTOUFFADE DE BŒUF
A LA PROVENCE

 GRATIN DE CHOUX FLEURS

 RIZ PILAF

Fromage

 YAOURT A LA FRAISE FERMIER
 YAOURT DUO LOZERE

Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Jeudi 21

Entrée

 CAROTTES RAPEES
 SALADE VERTE
 PATE CAMPAGNE (PORC)

Plat

PAVE DE POISSON A LA
BORDELAISE
 BLANQUETTE DE VEAU A
L'ANCIENNE

POEELE D'ORGE PERLE ET
LEGUMES VERTS
PRINTANIERE DE LEGUMES

Fromage

 MINI BABYBEL*
 BLEU D'Auvergne*

Dessert

CREPE AU SUCRE
GATEAU FACON D'AIGUES
MORTES

Vendredi 22

Entrée

 SALADE
GARNITURE AU CHEVRE CHAUD
 SALADE DE PENNE AUX
CREVETTES ET SURIMI

Plat

 FILET DE POULET GRILLE
MOULES A LA CREME

Frites

Fromage

 YAOURT A LA VANILLE
 YAOURT A L'ABRICOT
DUO LOZERE

Dessert

COMPOTE DE 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



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 25/03 au 29/03/2024

Semaine Des langues vivantes

Lundi 25

Menu allemand

Entrée

 SALADE
 GARNITURE MAIS
 BETTERAVES

Plat

 SAUCISSE DE TOULOUSE
(PORC) SAUCE CURRY
ESCALOPE DE POULET PANEE

 PETITS POIS CAROTTES
 PUREE DE POMMES DE TERRE

Fromage

 GOUDA*
 EMMENTAL*

Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Mardi 26

Menu espagnol

Entrée

GASPACHO
JAMBON CRU ET BEURRE
(PORC)
 SALADE
GARNITURE POIVRONS GRILLES

Plat

 TORTILLA
PAELLA (PORC)

Fromage

Dessert

TARTE AU FLAN
MADELEINE PUR BEURRE

Jeudi 28

Menu britannique

Entrée

AVOCAT
COLESLAW

Plat

FISH AND CHIPS SAUCE
TARTARE
 IRISH CALF (VEAU)

 TORSADES AU BEURRE

Fromage

 YAOURT NATURE*
 VACHE QUI RIT*

Dessert

IRISH LEMON CAKE
TARTE AUX POMMES

Vendredi 29

Menu oriental

Entrée

FALAFELS SAUCE BLANCHE
 CAROTTES RAPEES
 POMELOS

Plat

MERGUEZ GRILLEES A
LA SAUCE TOMATE
DORADE A LA MAROCAINE

 SEMOULE
POEELE DE LEGUMES TAJINE

Fromage

 FROMAGE BLANC*

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 01/04 au 05/04/2024

Lundi 1

Entrée

Plat

Fromage

*

Dessert

Mardi 2

Entrée


OEUF DUR
JAMBON CUIT (PORC)

Plat


GARDIANNE DE TAUREAU
DE CAMARGUE
COLIN MEUNIERE


RIZ DE CAMARGUE

Fromage


SAINT PAULIN*

BRIE*

Dessert


FRUITS DE SAISON*

Jeudi 4

Entrée


SALADE
GARNITURE DES D'EMMENTAL
CONCOMBRE SAUCE RAITA
 Plat


PAVE DE COLIN SAUCE CURRY

FILET DE POULET GRILLE

FONDUE DE POIREAUX ET
POMMES DE TERRE
PUREE DE CAROTTES

Fromage


TOMME CATALANE*

CANTAL*

Dessert


RIZ AU LAIT

CREME DESSERT
AU CHOCOLAT

Vendredi 5

Entrée


SALADE

GARNITURE MAIS
RADIS BEURRE
PIZZA AU FROMAGE
 Plat


RISOTTO D'ORGE ET LENTILLES

CHIPOLATAS (PORC)


COQUILLETES

Fromage


YAOURT DUO LOZERE*

VACHE QUI RIT*

Dessert

TWIX GLACE
SNICKERS GLACE



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