

## Menu de la semaine du **04/11** au **08/11/2024**

### Lundi 4

Entrée

 BETTERAVES   
 POMELOS \* 

Plat

 COLIN PANE (POISSON)  
STEAK HACHE (BŒUF) 

\*\*\*\*\*

 FRITES

Fromage

 YAOURT \* 

Dessert

 FRUITS DE SAISON \* 

### Mardi 5

Entrée

 POIS CHICHES A LA  
VINAIGRETTE   
TARTE AUX 3 FROMAGES

Plat

 FILET DE POULET   
 TORTILLA 

\*\*\*\*\*

 GRATIN DE BROCOLIS 

Dessert

 KIWI   
 POMME 

### Jeudi 7

Entrée

 OEUF DUR   
 VELOUTE DE CAROTTES 

Plat

 SAUCISSE DE TOULOUSE  
(PORC)   
CURRY DE LEGUMES   
ET RIZ DE CAMARGUE 

\*\*\*\*\*

PUREE DE PATATES DOUCES 

Fromage

 CANTAL \*   
 SAINT NECTAIRE \* 

Dessert

 FRUITS DE SAISON \* 

### Vendredi 8

Entrée

RILLETTE DE THON (POISSON)  
ET SES CRUDITES   
 SALADE   
GARNITURE CHEVRE CHAUD  
Plat

RAVIOLIS /RICOTTA/   
 EPINARDS A LA CREME  
 ESCALOPE DE PORC   
SAUCE MOUTARDE  
A L'ANCIENNE  
\*\*\*\*\*

 HARICOTS VERTS 

Dessert

 GATEAU COCO   
TARTE 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



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 11/11 au 15/11/2024

### Lundi 11

### Mardi 12

### Jeudi 14

### Vendredi 15

Entrée

ENDIVES AUX NOIX 

 CAROTTES RAPEES \*

Plat

 BŒUF A LA PROVENCALE 

 GRATIN DE SEMOULE  
AUX LEGUMES ET PARMESAN

\*\*\*\*\*

 PATES MINI COUDE 

Dessert

 CREME AU CHOCOLAT

 CREME A LA VANILLE

Entrée

SOUPE DE LEGUMES 

 SALADE \*

Plat

 ESCALOPE DE PORC 

 LENTILLES AU PESTO 

\*\*\*\*\*

FONDUE DE POIREAUX &  
POMMES DE TERRE

Fromage

 TOMME CATALANE \*

 SAINT MARCELLIN \*

Dessert

GAUFRE AU SUCRE GLACE

FAR 

 AUX PRUNEAUX

Entrée

 SAUCISSON SEC (PORC)   
ACCRAS DE MORUE ET CITRON

Plat

PAVE DE COLIN (POISSON)   
SAUCE CURRY

 PATES MEXICAINES 

\*\*\*\*\*

 CAROTTES PERSILEES 

Fromage

 EMMENTAL \*

Dessert

 FRUIT DE SAISON \*

ANANAS EN TRANCHE 



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 18/11 au 22/11/2024

### Lundi 18

Entrée

VELOUTE DE BUTTERNUTS  
SALADE  
GARNITURE AUX CROUTONS

Plat

GRATIN DE POMMES  
DE TERRE AU REBLOCHON  
BOEUF FACON GARDIANE

\*\*\*\*\*

RIZ DE CAMARGUE

Fromage

OSSAU IRATY \*  
MIMOLETTE \*

Dessert

COMPOTE DE POMMES  
POIRE  
SAUCE CHOCOLAT

### Mardi 19

Entrée

SALADE  
GARNITURE MOZZARELLA  
ENDIVES AUX DES DE  
ROQUEFORT

Plat

POISSON A LA SAUCE SETOISE  
LASAGNES A LA  
BOLOGNAISE

\*\*\*\*\*

BLE AU BEURRE

Dessert

GATEAU BANANE/  
CACAO  
TARTE AUX POMMES

### Jeudi 21

Entrée

LENTILLES A LA  
VINAIGRETTE  
SALADE DE BLE AU THON  
(POISSON) ET EMMENTAL

Plat

OMELETTE AU FROMAGE  
HAUT DE CUISSE  
DE POULET

\*\*\*\*\*

GRATIN DE CHOUX FLEURS  
PETITS POIS / CAROTTES

Dessert

FRUITS DE SAISON\*

### Vendredi 22

Entrée

QUICHE LORRAINE  
PIZZA  
AU FROMAGE

Plat

SAUTE DE PORC  
AUX OLIVES  
RISOTTO D'ORGE & DE  
LENTILLES

\*\*\*\*\*

CAROTTES AU BEURRE  
PERSILLEES

Fromage

YAOURT A LA FRAISE  
YAOURT NATURE \*

Dessert

FRUIT DE SAISON\*  
COMPOTE POMMES/  
FRUITS ROUGES



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 25/11 au 29/11/2024

### Lundi 25

Entrée

 POMELOS \*   
 VELOUTE DUBARRY 

Plat

LASAGNE CHEVRE/  
EPINARDS   
FILET DE TRUITE (POISSON)  
A LA CREME   
\*\*\*\*\*

 RIZ PILAF 

Dessert

 CREME AU CARAMEL  
 CREME AU CHOCOLAT

### Mardi 26

Entrée

 PATE DE CAMPAGNE (PORC)  
 TIELLE SETOISE

Plat

FLAN DE BUTTERNUT   
& POMMES DE TERRE NOISETTE  
 ESCALOPE DE PORC 

\*\*\*\*\*

 EPINARDS  
A LA CREME

Fromage

 YAOURT A LA VANILLE  
 FROMAGE BLANC \* 

Dessert

 FRUITS DE SAISON\* 

### Jeudi 28

Entrée

ENDIVES AUX DES DE  
ROQUEFORT   
VELOUTE DE LEGUMES 

Plat

 ROTI (BŒUF)  
SAUCE GRIBICHE  
ASSIETTE ORIENTALE   
 ET SA SEMOULE

\*\*\*\*\*

 POMMES DE TERRE SAUTEES

Fromage

 CAMEMBERT \*   
 EMMENTAL \* 

Dessert

 FRUIT DE SAISON \*   
 COMPOTE DE POMMES 

### Vendredi 29

Entrée

 POIS CHICHES  
A LA CATALANE (PORC)  
FEUILLETE  
 AU FROMAGE  
Plat

 CHIPOLATAS (PORC)   
PAVE DE POISSON A LA  
BORDELAISE

\*\*\*\*\*

 FLAN DE CAROTTES   
 HARICOTS VERTS  
PARMENTIER 

Dessert

GATEAU FACON AIGUES   
MORTES  
 POIRE AU  
MIEL ET AMANDES GRILLEES



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 02/12 au 06/12/2024

### Lundi 2

Entrée

 BETTERAVES MIMOSA   
VELOUTE DE BUTTERNUTS 

Plat

 BLANQUETTE DE VEAU  
A L'ANCIENNE   
RAVIOLIS RICOTTA /   
 EPINARD A LA CREME  
\*\*\*\*\*

 RIZ DE CAMARGUE 

Fromage

 YAOURT A LA  
VANILLE  
 PETITS SUISSES AUX FRUITS

### Mardi 3

Entrée

 SALADE \*   
 CAROTTES RAPEES \* 

Plat

HACHIS PARMENTIER   
 (BŒUF)  
DOS DE COLIN SAUCE   
CATALANE (POISSON)  
\*\*\*\*\*

 COQUILLETES 

Fromage

 TOMME CATALANE \*   
 SAINT NECTAIRE \* 

Dessert

 FLAN VANILLE /CAMEL  
 MOUSSE AU CHOCOLAT

### Jeudi 5

Entrée

 LENTILLES A LA  
VINAIGRETTE   
 SALADE DE PATES   
TORSADÉ GARNITURE DINDE  
/EMMENTAL  
Plat

 OMELETTE   
 CRUNCHY DE VOLAILLE

\*\*\*\*\*

POELEE DE LEGUMES D'HIVER   
 GRATIN DE COURGETTES 

Dessert

 FRUIT DE SAISON \*   
 COMPOTE DE POMMES 

### Vendredi 6

Entrée

CAKE AU THON ET CURRY   
 SALADE   
GARNITURE FARANDOLE DE  
CRUDITES

Plat

 ESCALOPE DE PORC   
DAL DE LENTILLES VERTES   
LEGUMES ET COCO

\*\*\*\*\*

PUREE DE CAROTTES  
 & PANAIS

Fromage

 YAOURT DUO DE LOZERE\*   
 OSSAU IRATY \* 

Dessert

BROWNIES & CREME   
ANGLAISE  
TARTE AU FLAN

\* Aide U-E à destination des écoles

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



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

## Menu de la semaine du 09/12 au 13/12/2024

### Lundi 9

Entrée

COLESLAW 

AVOCAT 

Plat

CHILI   
DORADE A LA MAROCAINE  
(POISSON) 

\*\*\*\*\*

 SEMOULE 

Fromage

 BRIE \* 

 EDAM \* 

Dessert

CREPE AU SUCRE  
CREPE & PATE A TARTINER

### Mardi 10

Entrée

 POIS CHICHES A LA CATALANE (PORC)   
SALADE CŒUR DE BLE   
AU THON (POISSON) 

Plat

 OMELETTE /   
GALETTE DE POMMES DE TERRE  
SUR TOASTINETTES  
 FILET DE POULET  
TANDOORI 

\*\*\*\*\*

 HARICOTS VERTS 

Dessert

 FRUITS DE SAISON \* 

### Jeudi 12

Entrée

 CAROTTES RAPEES   
AU CITRON\* 

 SALADE \* 

Plat

 LENTILLES AU PESTO 

BOURRIDE DE COLIN (POISSON) 

\*\*\*\*\*

 RIZ DE CAMARGUE 

Fromage

 CAMEMBERT \* 

 BLEU D'AUVERGNE \* 

Dessert

ECLAIR AU CHOCOLAT  
BEIGNET AUX POMMES

### Vendredi 13

Entrée

CROQUE- MONSIEUR (PORC)  
 LENTILLES A LA VINAIGRETTE 

Plat

FILET MEUNIERE DE POISSON  
 ROTI DE BŒUF

\*\*\*\*\*

PUREE DE CAROTTES

FLAN AUX 

 BROCOLIS  
Fromage

 YAOURT  
A LA FRAMBOISE

 YAOURT NATURE \*   
Dessert

 FRUIT DE SAISON \*   
COMPOTE POMMES/  
 BANANES



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 16/12 au 20/12/2024

### Lundi 16

Entrée

AVOCAT  
SOUPE DE LEGUMES

Plat

FAJITAS  
SAUTE VEAU A LA  
PROVENCALE

\*\*\*\*\*

RIZ DE CAMARGUE

Fromage

EMMENTAL\*

GOUDA\*

Dessert

FRUITS DE SAISON\*

### Mardi 17

Entrée

POIS CHICHES EN  
PERSILLADE  
SALADE DE PENNES AUX  
CREVETTES ET SURIMI

Plat

OMELETTE  
AU FROMAGE  
SAUCISSE (POULET BLEU  
BLANC COEUR)

\*\*\*\*\*

PETITS POIS A LA  
PAYSANNE (PORC)

EPINARDS A LA  
VACHE QUI RIT

Fromage

CAMEMBERT\*

CANTAL\*

Dessert

COMPOTE DE POMMES

FRUIT DE SAISON\*

### Jeudi 19

*menu de fin d'année*

Entrée

DUO DE CHARCUTERIE (PORC)  
ET SON CONFIT D'OIGNONS DES  
CEVENNES CARAMELISES  
TRUITE FUME (POISSON) SUR  
TOAST A LA CREME DE  
CIBOULETTE

Plat

FILET DE POULET SAUCE  
FORESTIERE

BOUCHEES DE FRUITS  
DE MER

\*\*\*\*\*

POMMES DE TERRE SAUTEES

Fromage

CLEMENTINE ET  
CHOCOLAT DE NOEL

Dessert

SAPIN AUX 2 CHOCOLATS  
TIRAMISU A LA CREME DE  
MARRON ET SPECULOOS

### Vendredi 20

Entrée

ŒUF DUR MIMOSA  
PIZZA AU  
FROMAGE

Plat

ASSIETTE ORIENTALE ET  
SA SEMOULE  
SAUTE DE PORC  
EN CIVET

\*\*\*\*\*

POEELE DE CAROTTES ET  
POMMES DE TERRE

Fromage

YAOURT NATURE\*



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"