



# MENU

COLLÈGE



Semaine du 05 au 09 janvier 2026



	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Betteraves vinaigrette Macédoine Mayonnaise Friand au fromage	Velouté de légumes Carottes râpées Perles au maïs	Bouillon de légumes vermicelle Salade de crudités variées Mousson de canard	Salade Marco Polo Radis Beurre Rosette cornichons
Plat	Steak haché Dahl de lentilles	Saucisse de Toulouse Cœur de Merlu sauce aneth	Bœuf mode Tortilla de pommes de terre	Lasagnes végétariennes Poisson pané
Garniture	Frites Petits pois aux oignons et laitue	Beans à l'anglaise Haricots beurre ciboulette	Bar à pâtes : Tagliatelles et Macaronis Sauce fromagère Choux de Bruxelles	Riz Brocolis aux amandes
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups
Dessert	Galette des rois Corbeille de fruits	Riz au lait au caramel Cakepote aux abricots Corbeille de fruits	Forêt noire Perles du japon, coulis de mangue Corbeille de fruits	Diamant géant Donuts Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.





# MENU

COLLÈGE



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Soupe de tomates Duo d'agrumes à la menthe Taboulé aux fruits secs	Chou rouge à la hongroise Cake aux légumes du soleil Poireau vinaigrette	Salade pommes croûtons Céleri rémoulade Légumes confit à l'italienne	Salade de pâtes au thon Champignons à la crème Bouillon de légumes alphabet
Plat	   Chipolatas aux herbes Dos de colin au beurre blanc	  Bœuf à la provençale Parmentier de lentilles	  Poulet Yassa Omelette pommes de terre oignons et poivrons	 Tajine de poisson Lasagnes de Bœuf
Garniture	Pommes sautées Panais rôtis	Riz Navets au miel	Bar à pâtes: Pennes et Tortis Sauce tomates Poêlée de légumes au thym	Semoule Carottes glacées
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups
Dessert	Liégeois chocolat Liégeois vanille Corbeille de fruits	Gâteau aux pommes Crème brûlée caramel Corbeille de fruits	Tiramisu Gâteau basque Corbeille de fruits	Panna cotta sauce chocolat Panna cotta exotique Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.





# MENU

COLLÈGE



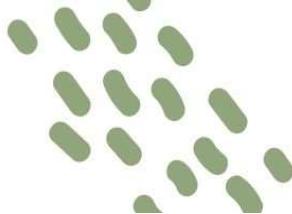
Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Salade Caraïbes Segments de pamplemousse Haricots verts mimosa	Salade strasbourgeoise Feuilleté au fromage Salade d'endives au Comté	Bouillon de bœuf vermicelle Champignons à la grecque Betteraves à la féta	Radis beurre Piémontaise Flan léger aux fromages
Plat	« One pot rice » végétarien Sauté de volaille au Raz el Hanout	Pâtes carbonara Merlu à l'aïoli	Sauté de porc au cidre Tartiflette aux deux patates	Pizza au bœuf Koulibiac de colin
Garniture	Boulgour Brocolis à l'ail	Bar à pâtes : Spaghetti et coquillettes Sauce curry Epinards	Riz Blettes à la ciboulette	Crozets aux herbes Haricots verts persillade
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups
Dessert	Compote pomme-framboise Crème caramel Corbeille de fruits	Donuts Cookie Corbeille de fruits	Île flottante Cake banane chocolat Corbeille de fruits	Tarte au citron vert des Key Tarte aux pommes Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.





# MENU

COLLÈGE



Semaine du 26 au 30 janvier 2026



	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Concombres à la crème Salade de haricots verts et maïs Salade bretonne	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> Velouté de légumes Nems Chou chinois en salade	Salade tricolore Pépinettes au thon Maïs et cœur de palmier aux agrumes	Pâté de foie, cornichons Bouillon de légumes aux lettres Salade aux croûtons
Plat	Steak haché Légumes à l'asiatique	Sauté de poulet aux pousses de bambou Curry de colin	Porc au caramel Macaronis à l'arabiaatta	Cœur de merlu, Sauce citron Saucisse fumée
Garniture	Pommes noisette Printanière de légumes	Riz Basmati Brocolis aux cacahuètes	Légumes sautés Farfalles	Lentilles Choux de Bruxelles béchamel
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups
Dessert	Crème praliné Oranais Compote maison Corbeille de fruits	Perles au lait de coco Roulé aux fruits exotiques Corbeille de fruits	Verrine banoffe Cake vanille Corbeille de fruits	Crumble aux pommes Crinkles au chocolat Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.





# MENU

COLLÈGE



Semaine du 02 au 06 février 2026



	Lundi 02 février	Mardi 03 février	Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée	Salade de lentilles aux herbes Endives à l'emmental Crème de carottes et cumin	Salade de pâtes aux lardons et oignon Crudités sauce fromage blanc Salade Mexicaine	Feuilleté au fromage Duo de radis, beurre Velouté de potimarron	Salade Italienne Rillettes de poissons à l'aneth Cake poulet et Féta
Plat	Chili con carne Chili sin carne	Assiette Kebab Merlu au beurre blanc	Chipolatas aux herbes Pennes aux légumes sautés à l'ail et huile d'olive	Brandade de poisson Escalope de porc à la moutarde
Garniture	Riz créole Julienne de légumes	Frites Poêlée de courges aux herbes de Provence	Bar à pâtes : Pennes et Coquillettes Sauce tomates Fondue de poireaux	Semoule Salsifis au beurre
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups
Dessert	Eclair café Eclair chocolat Corbeille de fruits	Pomme au caramel Far Breton Corbeille de fruits	Cake Marbré Cake aux prunes Corbeille de fruits	Crêpe au chocolat Crêpe au sucre Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.





# MENU

COLLÈGE



Semaine du 09 au 13 février 2026



	Lundi 09 février	Mardi 10 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Entrée	Taboulé Salade Lorraine Betteraves à la Féta	Velouté Dubarry Boulgour aux agrumes et herbes Harengs pommes à l'huile	Cake au chèvre Tzatziki Velouté de panais	Poireaux ravigote Salade aux noix et chèvre Crudités
Plat	  Poisson pané   Filet de poulet crème d'ail	  Boeuf Maffé Tortellini ricotta épinards	  Tajine de volaille aux fruits secs Tajine aux légumes	  Poitrine de porc confite Dos de colin, sauce estragon
Garniture	Riz pilaf Carottes au jus	Macaronis Epinards	Semoule Haricots beurre	Pommes sautées Chou frisé braisé
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups
Dessert	Fontainebleau Paris-Brest Corbeille de fruits	Cakepote aux abricots Cakepote pommes nappé de chocolat Corbeille de fruits	Tarte amandine Tarte normande Corbeille de fruits	Buffets de desserts Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (boeuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

