

Menu de la semaine du 04/09 au 08/09/2023

Lundi 4

Entrée

PIZZA AU FROMAGE
MELON JAUNE

Plat

PAVE DE POISSON
A LA BORDELAISE
ESCALOPE PANÉE (POULET)

ABL COQUILLETES
POELEE DE LEGUMES

Fromage

AB VACHE QUI RIT

Dessert

PRUNES
RAISIN

Mardi 5

Entrée

PATE DE CAMPAGNE
PASTèque

Plat

PAVE DE COLIN
SAUCISSE DE TOULOUSE
(PORC)

AB PUREE DE POMMES DE TERRE
RATATOUILLE

Fromage

ABL YAOURT NATURE

Dessert

CONE GLACE A LA VANILLE
CONE GLACE AU CHOCOLAT

Jeudi 7

Entrée

MELON
TOMATES
AVOCAT

Plat

AB CHILI CON CARNE (BŒUF)
AB OMELETTE

AB RIZ PILAF
AB HARICOTS VERTS
PARMENTIER

Fromage

OSSAU IRATY
CANTAL

Dessert

PECHE BLANCHE
SALADE DE FRUITS D'ETE

Vendredi 8

Entrée

RILLETTE DE THON ET CRUDITE
ABL SALADE VERTE
RADIS BEURRE

Plat

ABL BOLOGNAISE DE LENTILLES
ABL ESCALOPE DE VEAU

FLAN AUX COURGETTES

Fromage

AB YAOURT NATURE
AB BRIE

Dessert

ABL CREME A LA VANILLE
ABL CREME AU CHOCOLAT



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale

* Aide U-E à destination des écoles

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



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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



Recette collégiens « Atelier cuisine »

Menu de la semaine du 11/09 au 15/09/2023

Lundi 11

Entrée

 TOMATES A LA VINAIGRETTE
 SALADE NICOISE
 POMELOS

Plat

 GRATIN DE SEMOULE/
 LEGUMES ET PARMESAN
 ESCALOPE DE PORC
 SAUCE CATALANE

 PATES CONCHIGLIE

Fromage

 YAOURT A L'ABRICOT
 YAOURT A LA FRAISE

Dessert

 FRUITS DE SAISON

Mardi 12

Entrée

 MELON
 OEUF A LA COQUE ET
 MOUILLETES
 JAMBON CUIT (PORC)

Plat

FALAFELS ET SES CRUDITES
 DOS DE COLIN A LA BASQUAISE

 POMMES DE TERRE GRENAILLE
 A LA FLEUR DE SEL

Fromage

 BRIE DE MEAUX
 OSSAU IRATY

Dessert

 BROWNIES MAISON ET
 CREME ANGLAISE
 CREME AU CARAMEL
 ET BEURRE SALE

Jeudi 14

Entrée

 SALADE
 GARNITURE DES D'EMMENTAL
 CAKE AUX OLIVES ET FROMAGE
 PASTèque

Plat

CORDON BLEU
 FILET DE POISSON MEUNIERE

 HARICOTS VERTS
 PETIT POIS CAROTTES

Fromage

 GOUDA
 SAINT PAULIN

Dessert

 FLAN VANILLE /CARAMEL
 MOUSSE AU CHOCOLAT

Vendredi 15

Entrée

 CAROTTES RAPEES
 TABOULE
 SALADE
 GARNITURE DES DE TOMATES

Plat

MOULES A LA CREME
 STEAK HACHE (BŒUF)

 FRITES

Fromage

 YAOURT AU CITRON
 YAOURT AUX FRAISES

Dessert

 PECHE BLANCHE
 COMPOTE DE POMMES



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale

* Aide U-E à destination des écoles

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



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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



Recette collégienne « Atelier cuisine »

Menu de la semaine du 18/09 au 22/09/2023

Lundi 18

Entrée

 TOMATES MOZZARELLA
MELON CHARENTAIS
 JAMBON CRU (PORC)
LA SALVETAT/CORNICHON

Plat

 BOEUF FACON GARDIANE
PAVE DE COLIN MARINE

 RIZ DE CAMARGUE PILAF
 GRATIN DE BROCOLI

Fromage

 BLEU D'AUVERGNE
 TOMME CATALANE

Dessert

 FRUITS DE SAISON

Mardi 19

Entrée

 SALADE
GARNITURE AU SURIMI
 LENTILLES A LA VINAIGRETTE
OEUF DUR MAYONNAISE
GARNITURE SALADE

Plat

 GRATIN DE MACARONIS
A LA PARMIGIANA
 PAVE DE VEAU

 COURGETTES

Fromage

 YAOURT

Dessert

BARRE GLACEE TWIX
BARRE GLACEE SNICKERS

Jeudi 21

Entrée

 SALADE MELANGEE
GARNITURE A LA
FOURME D'AMBERT
GASPACHO
CONCOMBRE TZATZIKI

Plat

PAELLA (POULET)
FILET DE TRUITE MARINADE
HUILE D'OLIVE ET CITRON

POMMES VAPEUR

Fromage

 YAOURT A LA VANILLE
 PETITS SUISSES AUX FRUITS

Dessert

 PRUNES
 RAISIN

Vendredi 22

Entrée

 SALADE MELANGEE
GARNITURE AUX OIGNONS
FRITS
 CAKE AU THON ET AU CURRY
TOMATES A L'OCCITANE

Plat

 DORADE SEBASTE
RAVIOLI DE LEGUMES
SAUCE TOMATE

RATATOUILLE

Fromage

 SAINT NECTAIRE
 CAMEMBERT

Dessert

 LIEGEOIS AU CHOCOLAT
MADELEINE

Menu de la semaine du 25/09 au 29/09/2023

Lundi 25

Entrée

HOUMOUS ET BATONNETS
 DE CAROTTES
 ŒUF DUR MIMOSA
 CELERI REMOULADE A
 L'ANCIENNE

Plat

OMELETTE ET GALETTES
 DE POMMES DE TERRE SUR
 TOASTINETTES
 SAUTE DE PORC AUX OLIVES

 PATES CŒUR DE BLE

Fromage

 CANTAL
 SAINT MARCELLIN

Dessert

 FRUITS DE SAISON

Mardi 26

Entrée

 PASTèque
 TOMATES
 GARNITURE DES DE BREBIS
 MELON DE PAYS

Plat

BRANDADE DE MORUE
 PARMENTIERE

 DAHL DE LENTILLES
 VERTES LEGUMES ET COCO

Fromage

 YAOURT A LA VANILLE
 YAOURT AUX FRAISES

Dessert

 COMPOTE POMMES/
 FRUITS ROUGES
 COMPOTE POMMES/POIRES
 ET PETIT BEURRE

Jeudi 28

Entrée

 SALADE GARNITURE
 DES D'EMMENTAL
 CONCOMBRE SAUCE RAITA
 TIELLE

Plat

 FILET DE POULET
 SAUCE CURRY
 DOS DE COLIN

 EPINARDS A LA
 VACHE QUI RIT
 PATES TORSADÉ

Fromage

 VACHE QUI RIT
 PETITS SUISSES

Dessert

 CREME AU CHOCOLAT
 CREME A LA VANILLE

Vendredi 29

Entrée

 SALADE VERTE
 PIZZA AU FROMAGE
 SAUCISSON SEC

Plat

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

 CAROTTES A LA PAYSANNE
 SEMOULE A L'HUILE D'OLIVE

Fromage

 SAINT PAULIN
 MINI BABYBEL

Dessert

 RAISIN DE PAYS
 SALADE DE FRUITS D'ETE

Menu de la semaine du 02/10 au 06/10/2023

Lundi 2

Entrée


 TABOULE

 MELON DE PAYS

 TOMATES

Plat


 FILET DE DAURADE

 GARDIANNE DE TAUREAU


 RIZ PILAF DE CAMARGUE
 POELEE DE LEGUMES TAJINE

Fromage


 SAINT NECTAIRE

 BRIE DE MEAUX

Dessert

CONE GLACE A LA FRAISE
 CONE GLACE A LA VANILLE

Mardi 3

Entrée


 SALADE

 GARNITURE AU MAIS

 LENTILLES A LA VINAIGRETTE
 SALADE DE POMMES DE TERRE
 /ŒUF /POIVRONS/ TOMATES

Plat

FILET DE POISSON MEUNIERE
 BRANDADE DE MORUE

PUREE DE POTIRON

Fromage


 YAOURT AU CITRON

 YAOURT A L'ABRICOT

Dessert

FRUITS DE SAISON

Jeudi 5

Entrée


 SALADE
 BRUSCHETTA

Plat


 SPAHETTIS
 A LA CARBONARA

 OMELETTE


 HARICOTS VERTS AU
 BEURRE PERSILLES

Fromage


 EMMENTAL

 SAINT PAULIN

Dessert

SALADE DE FRUITS D'ETE
 COMPOTE DE POMMES

Vendredi 6

Entrée


 SALADE
 GARNITURE AU THON
 SARDINE A L'HUILE ET CITRON
 ŒUF A LA COQUE
 ET MOUILLETES

Plat

ASSIETTE ORIENTALE

 ET SA SEMOULE

 FILET POULET SAUCE CURRY


 GRATIN DE CHOUX FLEUR

Fromage


 YAOURT

Dessert

PARIS BREST
 TIRAMISU

Menu de la semaine du 09/10 au 13/10/2023

Semaine du Goût

Lundi 9

La vue : Observe les couleurs

Entrée

HOUMOUS DE BETTERAVES
 ET GRESSINS
 ABL SALADE
 GARNITURE FARANDOLE DE
 CRUDITES

Plat

AB SAUTE DE DINDE MARENGO
 FILET DE TRUITE MARINADE
 HUILE D'OLIVE CITRON

PÂTES TRICOLORES
 PUREE POMMES DE TERRE
 VITELOTTE

Fromage

MIMOLETTE
 AB FROMAGE BLANC CEVENOL

Dessert

AB FRUITS DE SAISON

Mardi 10

Le goût : Retrouve les 4 saveurs fondamentales

Entrée

CELERI AUX CUBES DE
 POMMES ET NOISETTES
 SAUCE BULGARE
 AB POMELOS

Plat

AB SAUTE DE PORC AU CARAMEL
 CURRY DE LEGUMES
 ET RIZ DE CAMARGUE

RIZ DE CAMARGUE

Fromage

GOUDA AU CUMIN
 ABL YAOURT AU MIEL

Dessert

ABL CREME AU CARAMEL
 TARTE CHOCOLAT

Jeudi 12

L'odorat : Sentir, Odeur et flaveur

Entrée

ABL POIS CHICHE A
 L'ECHALOTTE CUMIN
 ET HUILE D'OLIVE
 TOMATES MOZZARELLA/
 BASILIC
 Plat

SAUTE DE VEAU TANDOORI
 LASAGNES CHEVRE/
 EPINARDS

PUREE DE BUTTERNUT AUX ECLATS DE MARRONS

Fromage

PELARDON ET SON
 CHUTNEY DE FIGUES
 AB PETITS SUISSES AUX FRUITS

Dessert

AB POIRE WILLIAMS
 SAUCE CHOCOLAT
 AB FRUIT DE SAISON

Vendredi 13

Le toucher et l'ouïe : aujourd'hui mange avec tes doigts. Ecoute bien quand tu manges

Entrée

RADIS ET FROMAGE
 FRAIS AUX HERBES
 ABL SALADE
 GARNITURE AUX CROUTONS

Plat

NUGGETS DE POISSON
 ET CITRON
 PILON DE POULET AUX HERBES

AB FRITES

Fromage

AB YAOURT A BOIRE A LA FRAISE
 FROMAGE PIK ET CROC

Dessert

AB GATEAU
 AUX POIRES

Menu de la semaine du 16/10 au 20/10/2023

Lundi 16

Entrée

 TOMATES ET MAIS
 AVOCAT
 CHOUX FLEURS ET
 POMMES DE TERRE

Plat

 ESCALOPE DE PORC SAUCE
 MOUTARDE A L'ANCIENNE
 RAVIOLIS AUX CEPES
 SAUCE FORESTIERE

 HARICOTS VERTS AU
 BEURRE PERSILLES

Fromage

 CANTAL
 CAMEMBERT

Dessert

CREME AU CHOCOLAT
 RIZ AU LAIT

Mardi 17

Entrée

SALADE POMMES DE
 TERRE AU THON
 SALADE VERTE
 ACCRAS DE MORUE ET CITRON

Plat

 ROUGAIL DE SAUCISSE
 (PORC)
 PAVE DE SAUMON A
 L'HUILE D'OLIVE

 RIZ PILAF DE CAMARGUE
 FLAN DE CAROTTES

Fromage

 YAOURT A L'ABRICOT
 YAOURT A LA FRAISE

Dessert

FRUITS DE SAISON

Jeudi 19

Entrée

 CAROTTES RAPEES
 RADIS BEURRE

Plat

 ROUILLE A LA SETOISE
 BOEUF A LA PROVENCALE

 POMMES VAPEUR
 PATES CŒUR DE BLE

Fromage

 SAINT NECTAIRE
 TOMME CATALANE

Dessert

ANANAS
 SALADE DE FRUITS

Vendredi 20

Entrée

 SALADE VERTE
 COLESLAW

Plat

 TORTILLA
 HAMBURGER (BŒUF)

POMMES NOISETTE

Fromage

 YAOURT NATURE

Dessert

SUNDAE AU CHOCOLAT
 SUNDAE VANILLE/ CARAMEL



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale

* Aide U.E à destination des écoles

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



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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



Recette collégiens « Atelier cuisine »