

MENUS DU 19/01/2026 AU 23/01/2026

COLLEGE S 04

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 19/01/2026	Mardi 20/01/2026	Mercredi 21/01/2026	Jeudi 22/01/2026	Vendredi 23/01/2026
Entrée	Salade du berger Salade de blé	Salade salpicao Roulade de volaille		Salade verte Betterave cuite vinaigrette	Pomelos Crêpe au fromage
Plat	Lasagnes Veggie cuisinées aux petits légumes et céréales	Roulé au fromage Chipolatas*		Steack haché sauce salsa Galette végétale blé et oignons sauce tomate	Rôti de porc* sauce charcutière Filet de hoki MSC au beurre blanc
Accompagnement		Lentilles BIO LOCAL Carottes		Coquillettes BIO au beurre Haricots plats persillés	Jardinière de légumes FRITES
Laitage	Rond de Burdignes à la coupe Yaourt local circuit-court	Petit suisse aux fruits Bleu douceur		Velouté fruix Buchette mélange à la coupe	Fromage blanc Pont l'évêque AOP à la coupe
Dessert	Liégeois vanille caramel Flan vanille Orange	Kiwi Barre pâtissière		Clémentine Pomme Crème onctueuse au caramel	Beignet au chocolat Ananas frais

* = Plat avec du porc

MENUS DU 26/01/2026 AU 30/01/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 26/01/2026	Mardi 27/01/2026	Mercredi 28/01/2026	Jeudi 29/01/2026	Vendredi 30/01/2026
Entrée	Salade piémontaise* Salade de lentilles BIO LOCAL	Avocat/mayonnaise Ciselée d'iceberg		Salade coleslaw Pâté de campagne*	Mélange tendre pousse Allumette au fromage
Plat	PARMENTIER DE LEGUMES	Beaufilet de colin au curcuma Sauté de porc* façon colombo		Chili con carne Quenelle nature sce Aurore	Escalope de poulet basquaise Gratin de poisson MSC
Accompagnement		Pommes noisettes Haricots beurre		Riz BIO Champignons aux herbes	Petit pois Torsades
Laitage		Saint Nectaire à la coupe AOP Yaourt panier fruits	Brique de Burdignes à la coupe Petit nova aromatisé	Petit suisse nature Carré ligueil à la coupe	Fromage blanc Tomme noire à la coupe
Dessert	Crème dessert vanille Mousse au chocolat Kiwi	Ananas au sirop Flan pâtissier		Pomme Clémentine DESSERT MAISON	Gâteau maison banane chocolat base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 02/02/2026 AU 06/02/2026

college s.6
Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 02/02/2026	Mardi 03/02/2026	Mercredi 04/02/2026	Jeudi 05/02/2026	Vendredi 06/02/2026
Entrée	Pâté croute* Betterave cuite vinaigrette	Salade florida Acras de morue		Mortadelle* Champignons à la Grecque	Demi pamplemousse Nem au poulet
Plat	tortellini épinards ricotta	Tajine de poulet Curry de pois chiches		Bouchées BIO courgettes & feta au curry Longe de porc* à la Dijonnaise	Sauce bolognaise
Accompagnement		Semoule BIO Chou romanesco		Jeunes carottes Riz	Macaronis HVE Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/maïs)
Laitage	Petit suisse nature Buchette mélange à la coupe	Coulommiers à la coupe Fromage blanc		Yaourt nature fermier Désiris HVE Samos	Munster à la coupe AOP Bulgy aux fruits mixés
Dessert	Crêpe sucrée	Kiwi Beignet aux pommes		Pomme Roulé chocobar	Liégeois vanille Ananas frais

* = Plat avec du porc