

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

## Menu de la semaine du 04/05 au 8/05/2026

### Lundi 4

Entrée


 TOMATES EN VINAIGRETTE

Plat


 FILET DE POISSON MEUNIERE  
 RAVIOLIS BOEUF EMMENTAL  
 RAPE

\*\*\*\*\*

FRITES

Fromage


 YAOURT ABL DUO LOZERE\*

Dessert

SUNDAE AU CHOCOLAT  
 SUNDAE VANILLE/CARAMEL

### Mardi 5

Entrée

Menu Japonais


 POMELOS\*

Plat

COLIN SAUCE JAPONAISE  
 (POISSON)  
 FILET DE POULET SAUCE  
 JAPONAISE

\*\*\*\*\*


 RIZ BLANC

Fromage

YAOURT AUX FRUITS MIXES

Dessert

ANANAS  
 COMPOTE DE POMMES AU  
 GINGEMBRE

### Jeudi 7

Entrée


 PIZZA AU FROMAGE  

 SALADE AU MAIS ET THON

Plat


 FAJITAS VEGE  

 SAUCISSE DE TOULOUSE  
 (PORC)

\*\*\*\*\*

CAROTTES SAUTEES

Fromage


 EMMENTAL\*  

 CAMEMBERT\*

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



Produits bruts ou peu transformés

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

## Menu de la semaine du 11/05 au 15/05/2026

### Lundi 11

Entrée

RADIS BEURRE  
MACEDOINE MAYONNAISE

Plat

 PENNES RIGATE A LA  
CARBONARA (PORC)  
FILET DE COLIN SAUCE CURRY  
(POISSON)  
\*\*\*\*\*

 PENNE REGATE AVEC BEURRE  
ET FROMAGE  
Fromage

 YAOURT A LA FRAISE  
YAOURT A LA VANILLE 

Dessert

 FRUIT DE SAISON\*

### Mardi 12

Entrée

 POMELOS  
MELON JAUNE

Plat

 ESTOUFFADE DE BOEUF A  
LA PROVENCALE  
BRUSCHETTA AUX  
4 FROMAGES  
\*\*\*\*\*

 SEMOULE

Dessert

 CREME DESSERT AU  
CHOCOLAT  
 FLAN VANILLE/ CARMEL

### Jeudi 14

### Vendredi 15



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



Produits bruts ou peu transformés



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

## Menu de la semaine du 18/05 au 22/05/2026

### Lundi 18

Entrée

 PATE DE CAMPAGNE (PORC)  
AVOCAT ET MAYONNAISE

Plat

 LASAGNES  
AUX LEGUMES

PAVE DE POISSON A LA  
BORDELAISE

\*\*\*\*\*

POMMES NOISETTE

Fromage

 VACHE QUI RIT\*

 EDAM\*

Dessert

 FRUITS DE SAISON\*

### Mardi 19

Entrée

 TOMATES  
 AUX DES BREBIS  
RADIS ET FROMAGE FRAIS AUX  
HERBES

Plat

 RAVIOLIS (BŒUF) SAUCE  
TOMATES ET  
 EMMENTAL

BRANDADE MORUE

\*\*\*\*\*

Dessert

TARTE AU CHOCOLAT  
TARTE AUX POMMES

### Jeudi 21

Entrée

 OEUF DUR MIMOSA  
 TABOULE

Plat

 PIZZA AU FROMAGE  
SAUCISSE DE TOULOUSE  
(PORC)

\*\*\*\*\*

RATATOUILLE

Fromage

 YAOURT NATURE\*

Dessert

 COMPOTE POMME/PECHE  
SALADE DE FRUITS

### Vendredi 22

Entrée

BEIGNET DE CALAMARS ET  
CITRON  
 FEUILLETE AUX LEGUMES

Plat

PENNES/ COURGETTES/  
PESTO ET PARMESAN  
 CRUNCHY DE VOLAILLE

\*\*\*\*\*

GRATIN DE COURGETTES

Dessert

 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



Produits bruts ou peu transformés

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

## Menu de la semaine du 25/05 au 29/05/2026

### Lundi 25

### Mardi 26

### Jeudi 28

### Vendredi 29

Entrée

ROULE AU FROMAGE  
JAMBON CUIT (PORC)

Plat

FISH AND CHIPS   
SAUCE TARTARE

\*\*\*\*\*

Fromage

 YAOURT A LA FRAISE DUO  
DE LOZERE  
YAOURT VELOUTE AUX FRUITS

Dessert

 FRUITS DE SAISON\* 

Entrée

 SALADE  
ET OIGNONS FRITS   
RADIS ET FROMAGE FRAIS 

Plat

 RAVIOLIS AUX 3 FROMAGES   
 BŒUF FACON GARDIANE 

\*\*\*\*\*

 PUREE DE POMMES DE  
TERRE

Fromage

 EMMENTAL\*   
 CAMEMBERT\* 

Dessert

 PASTEQUE   
 FRUIT DE SAISON\* 

Entrée

 SALADE  
AU CHEVRE CHAUD   
TARTE AUX 3 FROMAGES

Plat

 CHIPOLATAS (PORC)   
 OMELETTE

\*\*\*\*\*

 CAROTTES SAUTEES   
 GRATIN DE COURGETTES 

Dessert

 TIRAMISU  
 CREPE AU SUCRE



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



Produits bruts ou peu transformés



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

## Menu de la semaine du 01/06 au 05/06/2026

### Lundi 1

Entrée

 TOMATES OCCITANES  
 MELON CHARENTAIS

Plat

 ROTI DE BOEUF SAUCE  
 BEARNAISE  
 RIZ CANTONAIS

\*\*\*\*\*

RATATOUILLE

Fromage

 CANTAL\*

Dessert

 CREME DESSERT AU  
 CARAMEL  
 ILE FLOTTANTE

### Mardi 2

Entrée

MACEDOINE ET MAYONAISE  
 PASTèque

Plat

 COUSCOUS  
 AGNEAU/  
 MERGUEZ  
 FILET DE DORADE POISSON  
 SAUCE BRESILIENNE

\*\*\*\*\*

 SEMOULE

Fromage

Dessert

GLACE CONE AU CHOCOLAT  
 GLACE CONE A LA VANILLE

### Jeudi 4

Entrée

 HOUMOUS ET BATONNETS DE  
 LEGUMES  
 SALADE DE LENTILLES AUX  
 LARDONS ET CROUTONS

Plat

 OMELETTE  
 AU FROMAGE  
 ESCALOPE DE POULET PANE

\*\*\*\*\*

TOMATES CERISES ROTIES  
 GRATIN DE COURGETTES AU  
 CHEVRE

Dessert

 FRAISES AU SUCRE  
 CERISES

### Vendredi 5

Entrée

 SALADE VERTE  
 CONCOMBRE VINAIGRETTE

Plat

 ESCALOPE DE PORC  
 SAUCE MOUTARDE  
 PENNES REGATE AU  
 PESTO ROUGE

\*\*\*\*\*

 PENNE AU FROMAGE

Fromage

 TOMME CATALANE\*

Dessert

 CREME DESSERT AU  
 CHOCOLAT  
 CREME DESSERT A LA  
 VANILLE

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

## Menu de la semaine du 08/06 au 12/06/2026

Menu Collégien 100% durable

### Lundi 8

Entrée

 PATE CAMPAGNE (PORC)  
 FEUILLETE AUX 2 FROMAGES

Plat

 GOULASH DE BŒUF  
FILET DE TRUITE A LA CREME

\*\*\*\*\*

COURGETTES A L'AIL  
AUBERGINES A LA PROVENÇAL  
Fromage

 YAOURT A BOIRE A LA FRAISE

Dessert

### Mardi 9

Entrée

SALADE NICOISE  
CROQUE MONSIEUR (PORC)

Plat

 GRATIN DE MACARONIS  
A LA PARMIGIANA  
 SAUCISSE DE TOULOUSE  
(PORC)

\*\*\*\*\*

 PUREE DE POMMES DE TERRE

Dessert

### Jeudi 11

Entrée

FILET DE MAQUEREAUX SAUCE  
ESCABECHE  
 SALADE  
AU THON

Plat

 FAJITAS  
 FILET DE POULET

\*\*\*\*\*

RATATOUILLE

Dessert

### Vendredi 12

Entrée

 ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL  
 TOMATES AU DES DE  
BREBIS

Plat

 SPAGHETTIS A LA  
BOLOGNAISE  
OU

GARNITURE FRUITS DE MER

 STEAK HACHE SAUCE AU  
POIVRE

PATATES DOUCES ROTIES

Fromage

 FROMAGE LAGUIOLE  
 YAOURT A L'ABRICOT DUO  
LOZERE  
Dessert



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



Produits bruts ou peu transformés




**FRUITS DE SAISON\***



**FRUITS DE SAISON\***



**LIEGEOIS AU CHOCOLAT**  

**FLAN VANILLE/ CARAMEL**

**CHARLOTTE REVISITEE AUX**  
**FRAISES**


**L'Hérault**  
**BIEN**  
**ans son**  
**assiette**

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 »**

**\* Aide U-E à destination des écoles**



**IGP**



**AOP**



**AOC**



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plat végétarien**



**Produits bruts ou peu transformés**

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

## Menu de la semaine du 15/06 au 19/06/2026

### Lundi 15

Coupe du monde

Entrée



HOUMOUS

ET BATONNETS DE CAROTTES  
RILLETTE DE THON ET

SES CRUDITES

Plat

TACOS POULET FRITES



SAUCE FROMAGERE

TACOS VEGE / FRITES



SAUCE FROMAGERE

\*\*\*\*\*

Fromage

Dessert



FRUIT DE SAISON\*

### Mardi 16

Entrée

MELON

SALADE DE TOMATES/

 HARICOT ROUGE

Plat

RAVIOLIS DE LEGUMES ET

 SAUCE TOMATE

POISSON MEUNIERE

\*\*\*\*\*

PUREE DE CAROTTES

Fromage



FROMAGE LAGUIOLE\*



YAOURT NATURE\*

Dessert



COMPOTE POMME/ FRUITS  
ROUGES



FRUIT DE SAISON

### Jeudi 18

Entrée

PASTEQUE



TOMATES MOZZARELLA/

BASILIC

Plat



BŒUF FACON GARDIANE

COLIN A LA BASQUAISE

(POISSON)

\*\*\*\*\*



PATES CŒUR DE BLE

Dessert

GLACE CONE A LA FRAISE  
GLACE CONE A LA VANILLE

### Vendredi 19

Entrée

JAMBON CRU (PORC)



FEUILLETE AUX LEGUMES

Plat

GALETTE D'OMELETTE

ET TOASTINETTE

ROTI DE PORC

\*\*\*\*\*



FLAGEOLETS

Fromage



FROMAGE BLANC CEVENOL

Dessert

BROWNIES



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



Produits bruts ou peu transformés



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

## Menu de la semaine du 22/06 au 26/06/2026

### Lundi 22

Entrée

MELON JAUNE 

Plat

PAELLA DE LA MER   
 PAELLA AU POULET 

\*\*\*\*\*

Fromage

 YAOURT A LA FRAMBOISE

Dessert

 FRUITS DE SAISON\* 

### Mardi 23

Entrée

PASTEQUE 

Plat

FALAFELS ET SES CRUDITES 

\*\*\*\*\*

Fromage

 GOUDA AU CUMIN\* 

Dessert

GATEAU DE SEMOULE

### Jeudi 25

Entrée

 TOMATES DE  
MEDITERRANEENNE 

Plat

 CURRY DE LEGUMES  
RIZ DE CAMARGUE 

\*\*\*\*\*

Fromage

 EMMENTAL\* 

Dessert

 FRUIT DE SAISON\* 

### Vendredi 26

Entrée

TABOULE 

Plat

 OMELETTE AU FROMAGE   
 ROTI DE BOEUF

\*\*\*\*\*

RATATOUILLE 

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



Produits bruts ou peu transformés

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

## Menu de la semaine du 29/06 au 03/07/2026

### Lundi 29

Entrée



CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE

Plat

FILET DE POISSON MEUNIÈRE  
CORDON BLEU (DINDE)

\*\*\*\*\*

FRITE U FRY

Fromage



Dessert

SNICKERS GLACE  
SUNDAE VANILLE/CARAMEL

### Mardi 30

Entrée

TOMATES CERISE

Plat

NUGGETS (POISSON)  
STEAK HACHE (BŒUF)

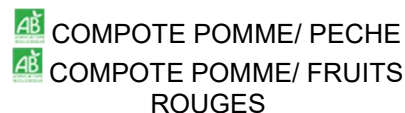
\*\*\*\*\*



Fromage



Dessert



### Jeudi 2

### Vendredi 3



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



Produits bruts ou peu transformés