

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

Menu de la semaine du 22/04 au 26/04/2024

Lundi 22

Entrée


POMELOS*
BETTERAVES

Plat

FILET DE POISSON MEUNIERE

STEAK HACHE (BŒUF)

FRITES

Fromage


YAOURT A BOIRE A LA FRAISE

VACHE QUI RIT*

Dessert


COMPOTE POMME/FRUITS ROUGES

COMPOTE POMME/BANANE ET BISCUIT

Mardi 23

Entrée


RADIS ET BEURRE

POIS CHICHES EN VINAIGRETTE

FARANDOLE DE CRUDITES

Plat


TORTILLA

SAUTE DE VEAU SAUCE MARENGO


RIZ DE CAMARGUE

Fromage


YAOURT DUO LOZERE*

PETITS SUISSES*

Dessert


FRUITS DE SAISON*

Jeudi 25

Entrée


ŒUF DUR

SALADE*

Plat

LASAGNES CHEVRE /EPINARDS
ESCALOPE PANEE (POULET)


PETIT POIS CAROTTES

Fromage


TOMME CATALANE*

YAOURT NATURE*

Dessert


FRUITS DE SAISON*

Vendredi 26

Entrée

TOMATES CERISE ET MOZZARELLA
CONCOMBRE A LA CREME AUX HERBES

Plat

PAVE DE COLIN MARINE (POISSON)

ESCALOPE (PORC) SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE


COQUILLETES
AUBERGINES A LA PROVENCALE

Fromage


YAOURT A L'ABRICOT DUO LOZERE

CAMEMBERT*

Dessert


CREME DESSERT A LA VANILLE

FAR AUX PRUNEAUX



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



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

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

Menu de la semaine du **29/04** au **03/05/2024**

Lundi 29

Entrée

CREPE AU JAMBON (PORC)
ET FROMAGE
 SALADE VERTE*

Plat

 POISSON SAUCE CURRY
SAUTE DE POULET SAUCE
TANDOORI

 RIZ PILAF
 HARICOTS VERTS

Fromage

 EMMENTAL*
 MINI BABYBEL*

Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Mardi 30

Entrée

 ŒUF MIMOSA
 SALADE
GARNITURE CHEVRE CHAUD

Plat

 FAJITAS
 VEAU A LA PROVENCALE

 BLE AU BEURRE

Fromage

 CANTAL*
 BRIE DE MEAUX*

Dessert

 LIEGEOIS AU CHOCOLAT
 RIZ AU LAIT

Jeudi 2

Entrée

 SALADE
GARNITURE AUX CROUTONS
RADIS ET BEURRE
SALADE NICOISE

Plat

 ROTI DE BŒUF SAUCE GRIBICHE
 RAVIOLIS AUX LEGUMES
ET SAUCE TOMATE

POMMES NOISETTE

Fromage

 YAOURT NATURE
DUO LOZERE*
 CAMEMBERT*

Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Vendredi 3

Entrée

AVOCAT
TAPENADE DE TOMATES CERISE
CONCOMBRES SAUCE RAITA

Plat

 FILET DE TRUITE MARINEE
 SPAGHETTIS A LA CARBONARA

 CAROTTES A LA CREME

Fromage

 PETITS SUISSES AUX FRUITS
 GOUDA*

Dessert

TARTE AUX POMMES
TIRAMISU



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



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

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

Menu de la semaine du 6/05 au 10/05/2024

Lundi 6

Entrée

TABOULE
CAKE AUX OLIVES
ET FROMAGE

Plat

FILET DE POULET
SAUCE CURRY
OMELETTE

RATATOUILLE
HARICOTS VERTS
PARMENTIER

Fromage

SAINT NECTAIRE*
BLEU D'Auvergne*

Dessert

FLAN VANILLE/CARAMEL
MOUSSE AU CHOCOLAT

Mardi 7

Entrée

SALADE VERTE*
RILLETTE DE THON
ET CRUDITES

Plat

LASAGNE A LA BOLOGNAISE
BRANDADE DE MORUE

Fromage

YAOURT A L'ABRICOT
YAOURT A LA FRAISE

Dessert

COMPOTE POMME/BANANE
COMPOTE POMME/PECHE

Jeudi 9

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Vendredi 10

Entrée

Plat

Fromage

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



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

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

Menu de la semaine du 13/05 au 17/05/2024

Lundi 13

Entrée

MELON JAUNE
JAMBON CUIT (PORC)
POMELOS*

Plat

STEAK HACHE (BŒUF)
COLIN PANE ET CITRON
(POISSON)

FRITES

Fromage

COMTE*
VACHE QUI RIT*

Dessert

COMPOTE POMME/ABRICOT
COMPOTE POMME/POIRE
ET BISCUIT

Mardi 14

Entrée

PIZZA AU FROMAGE
CAROTTES RAPEES AU CITRON

Plat

NUGGETS DE POISSON
ET CITRON
JAMBON FUME GRILLE (PORC)

PETITS POIS ET CAROTTES
POELEE DE RIZ
A LA CAMARGUAISE
Fromage

YAOURT A LA FRAISE
DUO LOZERE
YAOURT A L'ABRICOT
DUO LOZERE
Dessert

FRUITS DE SAISON*

Jeudi 16

Entrée

SALADE GARNITURE
MAIS
SALADE DE TORSADES
GARNITURE DINDE
ET EMMENTAL
Plat

SAUCISSE DE TOULOUSE
OMELETTE

LENTILLES DIJONNAISE
GRATIN DE BROCOLIS

Fromage

OSSAU IRATY*
CANTAL*

Dessert

SALADE DE FRUITS
FRUIT DE SAISON*

Vendredi 17

Entrée

CAKE AU THON ET CURRY
POIS CHICHES
ECHALOTTES ET CUMIN

Plat

CUISSE DE POULET
GRATIN DE SEMOULE AUX
LEGUMES ET PARMESAN

PUREE DE CAROTTES

Fromage

FROMAGE BLANC*
PETITS SUISSES*

Dessert

TARTE CHOCOLAT/ COCO
POIRE AU SIROP ET SAUCE
AU CHOCOLAT



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



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

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

Menu de la semaine du 20/05 au 24/05/2024

Lundi 20

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Mardi 21

Entrée

FEUILLETE AU FROMAGE
BETTERAVES

Plat

 ESCALOPE DE PORC
PAVE DE COLIN (POISSON) A
LA BASQUAISE

 PATES
FLAN DE COURGETTES
 AUX OEUFS

Fromage

 YAOURT AU CITRON
 YAOURT A LA VANILLE

Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Jeudi 23

Entrée

 MELON CHARENTAIS
SAUCISSON SEC (PORC)
 TOMATES

Plat

 PAVE DE VEAU
CALAMARS A LA ROMAINE

GRATIN DAUPHINOIS

Fromage

 FROMAGE BLANC*

Dessert

 CREME DESSERT MONT BLANC
A LA VANILLE
 CREME DESSERT AU CHOCOLAT

Vendredi 24

Entrée

 SALADE VERTE*
 TIELLE SIETOISE

Plat

DAL DE LENTILLES VERTES/
LEGUMES ET COCO
ROUILLE A LA SETOISE

 RIZ DE CAMARGUE

Fromage

 YAOURT DUO LOZERE*

Dessert

 COMPOTE DE POMMES
 FRUIT D'ETE*



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



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

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

Menu de la semaine du 27/05 au 31/05/2024

Lundi 27

Entrée

MELON JAUNE
PASTÈQUE
RADIS ET BEURRE

Plat

PAELLA DE LA MER
ROTI DE BŒUF

POELEE DE LEGUMES
DE SAISON

Fromage

MINI BABYBEL*
VACHE QUI RIT*

Dessert

GATEAU BANANE
/CACAO
FLAN VANILLE/CARAMEL

Mardi 28

Entrée

SALADE POMMES DE
TERRE AU THON
SALADE VERTE
LENTILLES EN VINAIGRETTE

Plat

GRATIN DE MACARONIS ET
LEGUMES A LA PARMIGIANA
FILET DE POULET

CAROTTES SAUTEES

Fromage

YAOURT A BOIRE A LA FRAISE
PETITS SUISSES AUX FRUITS

Dessert

FRUITS DE SAISON*

Jeudi 30

Entrée

TOMATES
SALADE VERTE*

Plat

PATES TORSADE A
LA BOLOGNAISE
BRASUCADE DE MOULES

FRITES

Fromage

EMMENTAL*
FROMAGE BLANC*

Dessert

ABRICOT
MELON

Vendredi 31

Entrée

SALADE NICOISE
CONCOMBRES TZATSIKI

Plat

BOURRIDE DE COLIN (POISSON)
RISOTTO D'ORGE ET
DE LENTILLES

COURGETTES A L'AIL

Fromage

TOMME CATALANE*
COMTE*

Dessert

CREME DESSERT AU CHOCOLAT
CREME DESSERT AU CARAMEL



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



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

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

Menu de la semaine du 3/06 au 7/06/2024

Lundi 3

Entrée



 MELON

 TOMATES EN VINAIGRETTE

Plat


 CUISSE DE POULET
 COLIN PANE (POISSON)
 ET CITRON


 RATATOUILLE
 BLE AU BEURRE

Fromage


 YAOURT A LA FRAISE

 YAOURT A L'ABRICOT
 DUO LOZERE

Dessert


 FRUIT D'ÉTÉ*

 CERISES

Mardi 4

Entrée


 TOMATES CERISE
 SALADE CAMARGUAISE

 DE BLE

Plat


 FILET DE TRUITE MARINEE
 ESCALOPE DE PORC A LA
 MOUTARDE


 FLAN DE CAROTTES

 GRATIN DE CHOUX FLEURS

Fromage


 YAOURT NATURE*

Dessert

SNICKERS GLACE
 TWIX GLACE

Jeudi 6

Entrée


 PATE DE CAMPAGNE (PORC)

 SALADE
 GARNITURE AUX CROUTONS

Plat

CURRY DE LEGUMES
 ET RIZ DE CAMARGUE

 PAVE DE VEAU


 HARICOTS VERTS

Fromage


 GOUDA AU CUMIN

 SAINT MARCELLIN*

Dessert


 FRUITS DE SAISON*

Vendredi 7

Entrée


 MELON

 ŒUF MIMOSA

Plat


 BOLOGNAISE DE LENTILLES
 ET PATES

 FILET DE POULET


 PETITS POIS ET CAROTTES

Fromage


 SAINT NECTAIRE*

 BLEU D'Auvergne*

Dessert


 FLAN VANILLE/CARAMEL

 RIZ AU LAIT



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



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

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

Menu de la semaine du 10/06 au 14/06/2024

Lundi 10

Entrée

PASTÈQUE
ABL SALADE
GARNITURE MAIS

Plat

AB STEAK HACHE (BŒUF)
DORADE SAUCE AU
CITRON VERT

ABL COQUILLETES AU BEURRE
AUBERGINES A LA PROVENCALE

Fromage

CANTAL*
COMTE*

Dessert

ABL CREME DESSERT A LA VANILLE
ABL CREME DESSERT AU CHOCOLAT

Mardi 11

Entrée

ABL SALADE VERTE*
TOMATES A LA MOZZARELLA
ET AU BASILIC

Plat

NUGGET'S DE POULET
POISSON PANE CITRON (COLIN)

PUREE DE POMMES DE TERRE
RIZ A LA CAMARGUAISE

Fromage

AB YAOURT A BOIRE A LA FRAISE
AB GOUDA*

Dessert

PECHE BLANCHE
AB FRUIT D'ÉTÉ*

Jeudi 13

Entrée

SARDINE A L'HUILE
ET CITRON
AB ŒUF DUR

Plat

ASSIETTE ORIENTALE ET
AB SA SEMOULE
ROTI DE PORC SAUCE AIOLI

FLAN DE COURGETTES
AB AUX OEUFS

Fromage

ABL YAOURT DUO LOZERE*

Dessert

AB FRUITS DE SAISON*

Vendredi 14

Entrée

ABL POIS CHICHES EN VINAIGRETTE
ABL SALADE
GARNITURE DES DE TOMATES
MELON

Plat

AB OMELETTE ET
GALETTE POMMES DE TERRE
SUR TOASTINETTES
ABL VEAU A LA PROVENCALE

AB HARICOTS VERTS PERSILLES

Fromage

AB YAOURT A LA VANILLE
AB YAOURT AU CITRON

Dessert

GLACE VANILLE/FRAISE
EN POT
GLACE VANILLE/CHOCOLAT
EN POT



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



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

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

Menu de la semaine du 17/06 au 21/06/2024

Lundi 17

Entrée

 TOMATES AUX
 DES DE BREBIS
 RILLETTE DE THON ET CRUDITES
 BETTERAVES

Plat

 CHIPOLATAS (PORC)
 PATES MEXICAINES

 PUREE MOUSSELINE

Fromage

 TOMME CATALANE*
 EMMENTAL*

Dessert

 LIEGEOIS AU CHOCOLAT
 GATEAU BASQUE

Mardi 18

Entrée

 SALADE LATINO
 BEIGNETS DE CALAMARS
 ET CITRON

Plat

 COLOMBO DE POULET
 FILET DE DORADE (POISSON)
 SAUCE BRESILIEENNE

 RIZ PILAF

Fromage

 PETITS SUISSES NATURES*
 VACHE QUI RIT*

Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Jeudi 20

Entrée

 MELON
 SALADE
 GARNITURE AUX OIGNONS FRITS
 PASTèque

Plat

 DOS DE COLIN (POISSON)
 SAUCE AU PESTO ROUGE
 BOEUF FACON GARDIANE

 PENNE REGATE AU BEURRE
 AVEC FROMAGE

Fromage

 YAOURT A LA VANILLE
 YAOURT A LA FRAMBOISE

Dessert

SALADE DE FRUITS
 FRAISES

Vendredi 21

MENU AFRICAIN

Entrée

CHAKALAKA AFRICAIN
 (TOMATES/POIVRONS/HARICOTS
 ROUGES/CORIANDRE/CURRY)
 AVOCAT
 SARDINE A L'HUILE
 ET AU CITRON
 Plat

CURRY DE POULET
 AUX AUBERGINES
 COUSCOUS

 SEMOULE

Fromage

 FROMAGE BLANC*

Dessert

 ANANAS
 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



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

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

Menu de la semaine du 24/06 au 28/06/2024

Lundi 24

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Mardi 25

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Jeudi 27

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Vendredi 28

Entrée

Plat

Fromage

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



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

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

Menu de la semaine du **01/07** au **05/07/2024**

Lundi 1

Entrée

 MELON AU JAMBON (PORC) 

Plat

 SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE 
PARMENTIER DE POISSON

Fromage

 BABYBEL*
 VACHE QUI RIT*

Dessert

SNICKERS GLACE
TWIX GLACE

Mardi 2

Entrée

 TOMATES CERISE 

Plat

 HAMBURGER (BŒUF)
NUGGETS DE POISSON
ET CITRON

FRITES

Fromage

 YAOURT NATURE* 

Dessert

SUNDAE AU CHOCOLAT
SUNDAE VANILLE/CARAMEL

Jeudi 4

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Vendredi 5

Entrée

Plat

Fromage

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



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