

Menu de la semaine du **02/09** au **06/09/2024**

Lundi 2

Entrée

AVOCAT

PASTEQUE

TOMATES /

BASILIC ET MOZZARELLA
Plat

FILET DE POISSON MEUNIÈRE
ROTI (BŒUF)

POMMES DE TERRE SAUTEES
Fromage

YAOURT NATURE *

Dessert

FRUITS DE SAISON *

Mardi 3

Entrée

POIS CHICHES EN SALADE
FEUILLETE AU FROMAGE

SALADE DE PATES

Plat

OMELETTE AU FROMAGE
FILET DE POULET

CAROTTES A LA CREME
COURGETTES
Fromage

YAOURT A L'ABRICOT

PETITS SUISSES *

Dessert

FRUITS DE SAISON*

Jeudi 5

Entrée

ŒUF DUR

SALADE

GARNITURE AUX POIVRONS

CAROTTES RAPEES

Plat

PATES A LA BOLOGNAISE
DE LENTILLES

SAUCISSE DE TOULOUSE
(PORC)

PUREE DE POMMES DE TERRE
Fromage

BRIE *

EMMENTAL *

Dessert

FRUITS DE SAISON*

Vendredi 6

Entrée

SALADE *

TOMATES A L'OCCITANE

CONCOMBRE

Plat

RAVIOLIS AUX FROMAGES
CUISSÉ DE POULET

HARICOTS VERTS
Fromage

SAINT NECTAIRE *

COMTE *

Dessert

CONE GLACE AU CHOCOLAT
CONE GLACE A LA VANILLE



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



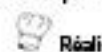
AOC



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 09/09 au 13/09/2024

Lundi 9

Entrée

 MELON 

RADIS AU FROMAGE FRAIS 

SALADE NICOISE 

Plat

FILET DE TRUITE

 SPAGHETTIS A LA
CARBONARA

POMMES DE TERRE

Fromage

 YAOURT A L'ABRICOT

 YAOURT A LA FRAISE

Dessert

 FRUITS DE SAISON * 

Mardi 10

Entrée

 SALADE AU BLEU 



 POMELOS * 

MELON JAUNE 

Plat

 TORTILLA 



 PORC AUX OLIVES 

 HARICOTS VERTS
PARMENTIER 

Fromage

YAOURT NATURE * 

Dessert

 CREME A LA VANILLE
 CREME AU CHOCOLAT

Jeudi 12

Entrée

 SALADE * 

PASTEQUE 

 TOMATES

AUX ANCHOIS 

Plat

 BOEUF A LA PROVENCALE 

CURRY DE LEGUMES 

 RIZ DE CAMARGUE 

Fromage

 OSSAU IRATY * 

 CAMEMBERT * 

Dessert

TARTE AUX POMMES
TARTE AU CHOCOLAT

Vendredi 13

Entrée

JAMBON CUIT (PORC) 

 SAUCISSON & PATE DE

CAMPAGNE (PORC) 

 FEUILLETE AUX 2 FROMAGES

Plat

 PENNES 

ET COURGETTES AU PESTO

ET PARMESAN 

PAVE DE COLIN MARINE
(POISSON)

 PETITS POIS /CAROTTES 

Fromage

 TOMME CATALANE * 

 CANTAL * 

Dessert

 FRUIT DE SAISON * 

 RAISIN 

Menu de la semaine du 16/09 au 20/09/2024

Lundi 16

Entrée

MELON CHARENTAIS

AVOCAT

TOMATES /

BASILIC ET MOZZARELLA

Plat

STEAK HACHE (BŒUF)

RAVIOLIS RICOTTA /EPINARDS

PUREE DE PATATES DOUCES

Fromage

TOMME CATALANE *

SAINT NECTAIRE *

Dessert

LIEGEOIS AU CHOCOLAT
FAR

AUX PRUNEAUX

Mardi 17

Entrée

SALADE ET CHEVRE CHAUD

MELON JAUNE

CAROTTES RAPEES *

Plat

FILET DE POULET
ROUILLE A LA SETOISE

POMMES VAPEUR

Fromage

YAOURT NATURE *

Dessert

FRUIT DE SAISON *

COMPOTE DE POMMES

Jeudi 19

Entrée

SALADE DE LENTILLES
ROULE AU FROMAGE

SALADE DE PATES

Plat

PAELLA AU POULET
OMELETTE

CAROTTES A LA CREME

Fromage

COMTE *

CAMEMBERT *

Dessert

CONE GLACE A LA FRAISE
CONE GLACE A LA VANILLE

Vendredi 20

Entrée

OEUF DUR

CAKE AUX OLIVES ET FROMAGE
SALADE CAMARGUAISE

DE BLE

Plat

ASSIETTE ORIENTALE ET

SA SEMOULE

ESCALOPE GRILLEE (PORC)

RATATOUILLE

Fromage

YAOURT A LA FRAISE

PETITS SUISSES *

Dessert

PECHE BLANCHE
SALADE DE FRUITS



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 collégiens « Atelier cuisine »


Menu de la semaine du **23/09** au **27/09/2024**

Lundi 23

Entrée

HOUMOUS ET CAROTTES
 TOMATES
 AU DES DE BREBIS
 CELERI REMOULADE

Plat

PAVE DE COLIN MARINE
 (POISSON)
 RAVIOLIS AUX LEGUMES



 POMMES DE TERRE

Dessert

 CREME A LA VANILLE
 CREME AU CHOCOLAT

Mardi 24

Entrée

JAMBON CUIT (PORC)
 PIZZA AU FROMAGE
 PATE DE CAMPAGNE (PORC)

Plat

 TORTILLA
 POULET MARENGO

 HARICOTS VERTS

Fromage

 YAOURT NATURE *

Dessert


 FRUITS DE SAISON *

Jeudi 26

Entrée



 SALADE
 GARNITURE AUX DES
 D'EMMENTAL
 CONCOMBRE SAUCE RAITA
 MELON

Plat



RISOTTO D'ORGE
 ET LENTILLES
 VEAU SAUCE CHASSEUR

 FRITES

Fromage



 GOUDA AU CUMIN
 VACHE QUI RIT *

Dessert


 COMPOTE POMME/PECHE
 FRUIT DE SAISON *



Vendredi 27

Entrée

 POIS CHICHES A
 L'ECHALOTTE ET CUMIN
 FEUILLETE AUX 2 FROMAGES
 TABOULE

Plat

 POISSON PANE
 CHIPOLATAS (PORC)

 PETITS POIS / CAROTTES
 FLAN
 AUX COURGETTES

Dessert

CONE GLACE A LA VANILLE
 CONE GLACE AU CHOCOLAT

Menu de la semaine du 30/09 au 04/10/2024

Lundi 30

Entrée

 PASTEQUE
 TOMATES/



BASILIC ET MOZZARELLA
 RADIS

Plat

 FLAN DE BUTTERNUT
 BOEUF FACON GARDIANE

POMMES DE TERRE NOISETTE

Fromage

 YAOURT A BOIRE A LA FRAISE
 YAOURT A L'ABRICOT

Dessert


 FRUITS DE SAISON *

Mardi 1

Entrée


SALADE

 AU MAIS

 CAROTTES RAPEES *
 MELON JAUNE



Plat

FILET MEUNIERE (POISSON)

 MACARONADE SETOISE
 (PORC)

PUREE DE POMMES DE TERRE

Fromage

 SAINT NECTAIRE *
 TOMME CATALANE *

Dessert

 FLAN VANILLE/ CAMEL
 MOUSSE AU CHOCOLAT

Jeudi 3

Entrée

 TIELLE SETOISE
 POIS CHICHES A

L'ECHALOTTE ET AU CUMIN
 SALADE DE POMMES DE TERRE
 CHIMICHOURRI


Plat

 POULET SAUCE CURRY

 OMELETTE EN GALETTE
 SUR TOASTINETTE

 HARICOTS VERTS

Dessert

 FRUIT DE SAISON *
 COMPOTE DE POMMES

Vendredi 4

Entrée

 SALADE

AUX DES DE GRUYERE
 AVOCAT
 OEUF A LA COQUE &
 MOUILLETES


Plat

 PATES A LA BOLOGNAISE

DE LENTILLES

 ESCALOPE GRILLEE (PORC)

FLAN

 DE CAROTTES
 Fromage

 YAOURT NATURE *

Dessert

GAUFRE DE BRUXELLE
 TIRAMISU

Menu de la semaine du **07/10 au 11/10/2024**

Lundi 7

Entrée

HOUMOUS DE BETTERAVES

& GRESSIN

 SALADE

GARNITURE CRUDITES

 TOMATES /

BASILIC & MOZZARELLA

Plat

 TORSADES A LA

NAPOLITANE

BOURRIDE DE COLIN (POISSON)

POMMES VAPEUR

Fromage

 EMMENTAL *

 BRIE DE MEAUX *

Dessert

 CREME A LA VANILLE

 CREME AU CHOCOLAT

Mardi 8

Entrée

SALADE MEXICAINE


CROQUE-MONSIEUR

SALADE DE BLE

AU THON (POISSON)

Plat

 PORC AU CAMEL

 OMELETTE AU FROMAGE

CAROTTES SAUTEES

PRINTANIERE DE LEGUMES

Fromage

 YAOURT A L'ABRICOT

 YAOURT A LA FRAISE

Jeudi 10

Entrée

 SALADE

GARNITURE AUX CROUTONS

RADIS & FROMAGE FRAIS

CHOUX ROUGE

AUX RAISINS

Plat

NUGGET'S (POULET)

 PATES MEXICAINES

PUREE DE PATATES

DOUCES

Fromage

 MINI BABYBEL *

 SAINT MARCELLIN *

Dessert

 CREME A LA VANILLE

 CREME AU CHOCOLAT

Vendredi 11

Entrée


 SAUCISSON SEC (PORC)

QUICHE LORRAINE (PORC)

ACCRAS DE MORUE ET CITRON
(POISSON)

Plat

PAVE DE POISSON A LA
BORDELAISE

 VEAU TANDOORI

 HARICOTS VERTS

PARMENTIER

 PETITS POIS / CAROTTES

Fromage

 YAOURT A BOIRE A LA FRAISE

 YAOURT NATURE *

Dessert

 FRUIT DE SAISON *

 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 collégiens « Atelier cuisine »

Semaine du Goût

Menu de la semaine du **14/10 au 18/10/2024**

Lundi 14



menu aveyronnais

Entrée

 SALADE AVEYRONNAISE 

JAMBON CRU 

Plat

 CIVET (PORC) 
 PAVE DE COLIN MARINE
 (POISSON)

PUREE MOUSSELINE

Fromage

 ROQUEFORT * 



Dessert

FOUACE AVEYRONNAISE 



Mardi 15

menu cévenol

Entrée

SOUPE A L'OIGNON 
 SAUCISSON ROSETTE (PORC) 

Plat

 SAINT GILLOISE (BŒUF) 
 BRANDADE DE MORUE
 (POISSON)

 HARICOTS VERTS 

Fromage

 FROMAGE BLANC CEVENOL 

Dessert

 POMME 

Jeudi 17

menu camarguais

Entrée

TAPENADE DE LEGUMES 

Plat

 BOEUF FACON GARDIANE 
 ROUILLE A LA SETOISE

 RIZ DE CAMARGUE 

Fromage

 YAOURT AU MIEL 


Dessert

GATEAU FACON D'AIGUES
 MORTES 

Vendredi 18

menu catalan

Entrée

ANTIPASTI DE LEGUMES
 GRILLES 

Plat

DOS DE COLIN SAUCE
 CATALANE (POISSON)
 BOLES DE PICOLAT (PORC)
 & SAUCE TOMATE

 TORSADES AU BEURRE 

Fromage

 TOMME CATALANE * 

Dessert

 CREME DESSERT AU
 CAMEL

 FRUIT DE SAISON * 



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



AB

Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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



Recette collégiens « Atelier cuisine »