

CODES COULEUR
Fruits et légumes
Céréales et féculents
Lait, yaourt, fromage
Viande, poisson, oeufs
Graisses
Sucres
Sel

« Au Menu ! »

Semaine 13, du 23 au 27 mars 2026



LUNDI

Salade de riz au thon*
Salade croûtons crevettes
Crudités

Rôti de porc / Sauce
charcutière

Poêlée paysanne

Fromage C+

Eclair ou Paris-Brest



MARDI

Betteraves bio maïs
Salade d'oranges bio /
Taboulé bio aux légumes
d'hiver*

Quiche aux deux fromages



Petits pois cuisinés

Riz au lait* ou Fromage

blanc bio



Fruits bio

JEUDI

Gaspacho andalou /
Pomelos
Wraps cantadou chorizo*

Paëlla au poulet*

Salade verte

Fromages C+



Crème andalouse*

VENDREDI

Avocat crevette
PDT Hareng
Œufs mimosa/crème Dubarry

Poisson 100% breton
Crème de poireaux*

Semoule bio/Ratatouille

Fromages variés

Compote bio/biscuit



Tous les jours : pain, salade verte et vinaigrette maison

Pain tranché bio le lundi, pain tranché label rouge le mardi, petit pain Bio le jeudi, pain tranché aux graines le vendredi, fournisseurs locaux.



* Fait maison

Fromages C+ : fromages plus riches en calcium

Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques



PROGRAMME LAIT ET FRUIT A L'ECOLE :

Ces logos signifient que le collège bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Laits et Fruits à l'école"

