

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

« Au Menu ! »

Semaine 14, du 30 mars au 03 avril 2026



LUNDI

Guacamole* s/toast
Œuf dur **mayonnaise**
Batavia comté tomates
confites

Chili sin carné*
Riz

Yaourt aux fruits bio



Fruits bio



MARDI

Carottes râpées bio



Céleri bio



Rôti de bœuf ou steak
sauce aux échalotes*

Frites/Chou romanesco

Yaourt nature bio



Fruits



JEUDI

Frisée aux lardons bio
Salade niçoise
Pomelos

Sauté de canard Galicie*

Gratin de PDT-carottes bio
et brocolis bio*

Fromages variés

Choux à la crème* ou
tartelette aux fruits*



VENDREDI

Salade de pâtes tomates
séchées*
Macédoine surimi
Pomelos

Blanquette de poisson*

Semoule / Légumes
Sauce curry

Fromages C+



Banane ou poire chocolat,
ou
Pêche ou ananas chantilly

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"

