


Menu des collèges


du 4 au 8 novembre


Alt V/P : Alternative Viande / Poisson

Alt VG : Alternative Végétarienne

(Allergène) : Allergène

 : Issu de l'agriculture biologique

 : Local


 : Appellation d'Origine Protégée


 : Certifié Label rouge

 : Produit de la mer durable

 : Décongelé

--- : Goûter

 : Aide de l'Union européenne
- Fruits et légumes à l'école

 : Aide de l'Union européenne
- Lait et produits laitiers à l'école

LUNDI

100%
Végétarien

Salade verte  et maïs 
ou radis roses et beurre

Pommes de terres  fromagères

Yaourt nature de Sigy  Sucre roux
ou yaourt bio aromatisé framboise

Purée de pommes et ananas
ou purée de pommes

JEUDI

Œuf dur  et mayonnaise

Alt V/P : Jambon blanc  , sauce tomate

Alt VG : Courgettes façon caponata et câpres et emmental râpé

Coquillettes  blé
semi-complet et emmental râpé

Fromage blanc, Miel
ou yaourt nature, Sucre roux

Fruit au choix  

MARDI

Salade de blé 
aux petits légumes 

Alt V/P : Goulash de boeuf 

Alt VG : Omelette 

Haricots verts 

Saint Nectaire 
ou cantal 

Fruit au choix  

VENDREDI

100%
Végétarien

Pomelos 
ou endives 
et vinaigrette moutarde

Clafoutis de chou-fleur 
mozzarella, pommes de terres

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Fromage frais

Petit Moulé

Tarte au flan 
ou gâteau basque 

* **LIAISON FROIDE :** Repas produits plusieurs jours avant,
refroidis puis remis en température le jour de consommation

Menu des collèves

du 11 au 15 novembre

LUNDI


FÉRIÉ

Alt V/P : Alternative Viande / Poisson

Alt VG : Alternative Végétarienne

(Allergène) : Allergène

 : Issu de l'agriculture biologique


 : Local


 : Appellation d'Origine Protégée

 : Certifié Label rouge

 : Produit de la mer durable

--- : Goûter

 : Aide de l'Union européenne
- Fruits et légumes à l'école

 : Aide de l'Union européenne
- Lait et produits laitiers à l'école

JEUDI

100%
Végétarien

Soupe de courge butternut bio
à la vache qui rit et emmental râpé

Riz , pois chiches, épinard ,
graines de courge

Cantal 
ou Saint Nectaire 

Clémentine

MARDI

Salade verte
et vinaigrette à la ciboulette

Alt V/P : Émincé de dinde  sauce au thym

Alt VG : Omelette 

Lentilles mijotées  du pays d'othe

Coulommiers 
ou camembert 

Ile flottante et sa crème anglaise

VENDREDI

Menu Vendée
Globe

Rillettes de sardine et céleri

Alt V/P : Brandade de poisson 

Alt VG : Parmentier de courge butternut 

Pommes de terre  

Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Emmental 
ou edam 

Gâteau Vendéen, farine 


* LIAISON FROIDE : Repas produits plusieurs jours avant,
refroidis puis remis en température le jour de consommation


Les indications allergènes sont disponibles sur l'application SoHappy


Alt V/P : Alternative Viande / Poisson

Alt VG : Alternative Végétarienne

(Allergène) : Allergène

 : Issu de l'agriculture biologique


 : Local


 : Appellation d'Origine Protégée

 : Viande charolaise

 : Produit de la mer durable

--- : Goûter

 : Aide de l'Union européenne
- Fruits et légumes à l'école

 : Aide de l'Union européenne
- Lait et produits laitiers à l'école

LUNDI

Betteraves  et maïs 
ou cœur de palmiers betterave 

Vinaigrette au cerfeuil

Alt V/P : Boulettes de boeuf  à l'orientale

Alt VG : Boulettes de soja sauce tomate

Légumes couscous  Semoule 

Fromage blanc   
Sucre roux, Confiture de fraises, Miel

Fruit au choix

JEUDI

100%
Végétarien

Taboulé aux raisins secs, semoule 
ou salade de pois chiches 

Omelette 
Gratin de brocolis 

Petit suisse nature 
ou yaourt  aromatisé vanille

Fruit au choix

MARDI

100%
Végétarien

Salade coleslaw 
ou endives  et noix, vinaigrette
moutarde

Chili sin carne 
Riz 

Cantal  
ou fourme d'Ambert  

Purée de pommes 
ou purée de pommes et abricots

Crème de marron

VENDREDI

Céleri   en rémoulade
ou pomelos 

Alt V/P : Rôti de veau 
sauce tomate et champignons

Alt VG : Steak de seitan 

Haricots verts 





Coulommiers  
ou pointe de Brie  

Cake à la noix de coco, farine 

* **LIAISON FROIDE :** Repas produits plusieurs jours avant,
refroidis puis remis en température le jour de consommation

LUNDI

Coquillettes  au pesto rouge
ou Salade de blé  aux petits légumes 

Alt V/P : Dés de saumon  sauce curry
Épinards branche  à la crème
Alt VG : Gratin de pommes de terre 
Épinards  fromage à raclette

Yaourt aromatisé
ou yaourt nature, sucre roux

Clémentine

MARDI


Carottes râpées 
vinaigrette à la moutarde
ou radis roses en rondelles et
vinaigrette moutarde

Fusilli , sauce lentilles vertes 
tomate et emmental

Carré  
ou camembert  

Pêches au sirop, coulis de fruits
rouges

JEUDI

Soupe dubarry, chou fleur 
et pomme de terre

Alt V/P : Rôti de bœuf  sauce Mode
Alt VG : Quenelle  sauce tomate

Carottes  
Lentilles mijotées bio du pays d'othe

Saint Paulin  
ou edam  

Fruit au choix

VENDREDI

Salade verte aux pommes et
oranges et vinaigrette aux herbes
ou salade verte aux croûtons et
vinaigrette aux herbes

Alt V/P : Poulet  façon yassa
(épices, moutarde, citron)
Alt VG : Korma  patate douce 
et edamame

Riz 


Saint Nectaire  
Cantal  


Banane et copeaux de chocolat noir
et crème fouettée


Alt V/P : Alternative Viande / Poisson

Alt VG : Alternative Végétarienne

(Allergène) : Allergène


 : Issu de l'agriculture biologique

 : Local


 : Appellation d'Origine Protégée


 : Certifié Label rouge

 : Produit de la mer durable

 : Viande charolaise

 : Goûter

 : Aide de l'Union européenne
- Fruits et légumes à l'école

 : Aide de l'Union européenne
- Lait et produits laitiers à l'école

* LIAISON FROIDE : Repas produits plusieurs jours avant,
refroidis puis remis en température le jour de consommation