

Menus des collèges

Du 3 au 7 février

Alt V/P : Alternative Viande/Poisson

Alt VG : Alternative Végétarienne

(Allergène) : Allergène

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

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

 : Produit de la mer durable

 : Label Rouge

 : Appellation d'Origine Protégée

 : Origine Géographique Protégée

 : Issu de l'agriculture biologique

LUNDI

Haricots vert  et maïs 
ou Betteraves  et maïs 

Vinaigrette moutarde

(Moutarde, Sulfite)

Alt V/P : Sauté de boeuf  
sauce tomate et origan

(Céleri, Lait, Sulfites)

Alt VG : Tajine de pois chiches
(Fruits à coque, Gluten, Moutarde)

Boullgour  aux petits légumes
(Gluten)

Cantal (Lait)   

ou Saint Nectaire (Lait)  

Fruit   au choix

MARDI 100% Végétarien

Carottes râpées  vinaigrette à la
moutarde (Moutarde, Sulfites)

ou Pomelos 

Riz bio Korma  patate douce 
et edamame (Lait, Moutarde, Soja)

Yaourt nature (Lait)  

ou Petit suisse nature (Lait)  

Sucre roux, Confiture de fraises

Purée de pomme abricot

ou Purée de pommes et fraises

Sablés coco (Gluten, Lait, Oeuf)

JEUDI

Alt V/P : Thon et vinaigrette
(Moutarde, Sulfites)

Alt VG : Céleri rémoulade
(Céleri, Oeuf, Lait, Sulfites)

Alt V/P : Merlu  sauce crème
(Poisson, Lait, Gluten)

Alt VG : Omelette  (Oeuf, Lait)

Purée de courge butternut 
et pommes de terre (Lait)

Emmental (Lait)  

ou Gouda (Lait)  

Fromage blanc (Lait)  

Miel

VENDREDI 100% Végétarien

Soupe de potiron au fromage
fondu vache qui rit (Céleri, Lait)

Fondant  au fromage de brebis
(Gluten, Oeuf, Lait) Haricots verts 

Yaourt (Lait)  

ou Petit suisse nature (Lait)  

Sucre roux

Crêpe nature sucrée

(Gluten, Oeuf, Lait)

Pâte à tartiner 

(Fruits à coque, Lait, Soja)

LIAISON FROIDE

Repas produits plusieurs jours avant,
refroidis puis remis en température
le jour de consommation

Retrouvez
tous les menus :
Facebook



Caisse des écoles
du 18ème

Menus des collèges

Du 10 au 14 février

Alt V/P : Alternative Viande/Poisson

Alt VG : Alternative Végétarienne

(Allergène) : Allergène

 : Aide de l'Union européenne

Lait et produits laitiers à l'école

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

 : Produit de la mer durable

 : Label Rouge

 : Appellation d'Origine Protégée

 : Origine Géographique Protégée

 : Issu de l'agriculture biologique

LUNDI 100% Végétarien

Journée internationale des légumineuses

Salade verte

ou Chou rouge

Vinaigrette miel moutarde
(Moutarde, Sulfites)

Dahl de lentille corail  et riz 
amande effilée

(Fruits à coque, Lait, Moutarde)

Fromage blanc (Lait)  

Confiture d'abricots

Miel, Sucre roux

Purée de pomme coing

ou Purée de pommes et fraises

MARDI

Salade de pâtes (Gluten, Oeuf) 
ou Salade de lentilles (Gluten, Oeuf) 
Vinaigrette  (Moutarde, Sulfites)

Alt V/P : Sauté de porc*  ou Sauté
de dinde , sauce fermière (Lait,
Céleri)

Alt VG : Omelette  (Oeuf, Lait)

Carottes 

Emmental (Lait)  

ou Edam (Lait)  

Fruit   au choix

JEUDI

Alt VP : Rillettes de colin 
et sardine (Poisson, Lait, Céleri,
Moutarde, Oeuf, Sulfites)

Alt V/P : Sauté de boeuf  
sauce poivrade (Sulfites)

Alt VG : Tondorri de pois chiche (Lait)

Epinards branches  au gratin
(Gluten, Lait)

Saint Nectaire (Lait)  
ou Cantal (Lait)  

Fruit au choix

VENDREDI

Carottes râpées  ou Salade de
mâche et betteraves rouges 
Vinaigrette (Moutarde, Sulfites)

Alt V/P : Dés de saumon  à l'oseille
(Poisson, Gluten, Lait)

Alt VG : Courgette façon caponata
et câpres (Gluten, Sulfites)

Macaroni  semi complet
et emmental râpé (Gluten, Lait)

Petit suisse nature (Lait)  
ou Fromage blanc (Lait)  
Sucre roux

Ile flottante et sa crème anglaise
(Lait, Oeuf)

LIAISON FROIDE

Repas produits plusieurs jours avant,
refroidis puis remis en température
le jour de consommation

Retrouvez
tous les menus :
Facebook



Caisse des écoles
du 18^{ème}