

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

## Menu de la semaine du **22/04** au **26/04/2024**

### Lundi 22

Entrée

 POMELOS\*  
BETTERAVES

Plat

FILET DE POISSON MEUNIÈRE  
 STEAK HACHE (BŒUF)

\*\*\*\*\*

FRITES

Fromage

 YAOURT A BOIRE A LA FRAISE  
 VACHE QUI RIT\*

Dessert

 COMPOTE POMME/FRUITS  
ROUGES  
 COMPOTE POMME/BANANE  
ET BISCUIT

### Mardi 23

Entrée

 RADIS ET BEURRE  
 POIS CHICHES EN VINAIGRETTE  
 FARANDOLE DE CRUDITES

Plat

 TORTILLA  
 SAUTE DE VEAU SAUCE  
MARENGO

\*\*\*\*\*

 RIZ DE CAMARGUE

Fromage

 YAOURT DUO LOZERE\*  
 PETITS SUISSES\*

Dessert

 FRUITS DE SAISON\*

### Jeudi 25

Entrée

 ŒUF DUR  
 SALADE\*

Plat

LASAGNES CHEVRE  
/EPINARDS  
ESCALOPE PANEE (POULET)

\*\*\*\*\*

 PETIT POIS CAROTTES

Fromage

 TOMME CATALANE\*  
 YAOURT NATURE\*

Dessert

 FRUITS DE SAISON\*

### Vendredi 26

Entrée

TOMATES CERISE ET  
MOZZARELLA  
CONCOMBRE A LA CREME  
AUX HERBES

Plat

PAVE DE COLIN MARINE  
(POISSON)  
 ESCALOPE (PORC) SAUCE  
MOUTARDE A L'ANCIENNE  
\*\*\*\*\*

 COQUILLETES  
AUBERGINES A LA PROVENCALE

Fromage

 YAOURT A L'ABRICOT  
DUO LOZERE  
 CAMEMBERT\*

Dessert

 CREME DESSERT A LA VANILLE  
 FAR AUX PRUNEAUX



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiennes « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

## Menu de la semaine du **29/04** au **03/05/2024**

### Lundi 29

Entrée

CREPE AU JAMBON (PORC)  
ET FROMAGE  
 SALADE VERTE\*

Plat

 POISSON SAUCE CURRY  
SAUTE DE POULET SAUCE  
TANDOORI

\*\*\*\*\*

 RIZ PILAF  
 HARICOTS VERTS

Fromage

 EMMENTAL\*  
 MINI BABYBEL\*

Dessert

 FRUITS DE SAISON\*

### Mardi 30

Entrée

 ŒUF MIMOSA  
 SALADE  
GARNITURE CHEVRE CHAUD

Plat

  FAJITAS  
VEAU A LA PROVENCEALE

\*\*\*\*\*

 BLE AU BEURRE

Fromage

 CANTAL\*  
 BRIE DE MEAUX\*

Dessert

 LIEGEOIS AU CHOCOLAT  
 RIZ AU LAIT

### Jeudi 2

Entrée

 SALADE  
GARNITURE AUX CROUTONS  
RADIS ET BEURRE  
SALADE NICOISE

Plat

 ROTI DE BŒUF SAUCE GRIBICHE  
 RAVIOLIS AUX LEGUMES  
ET SAUCE TOMATE

\*\*\*\*\*

POMMES NOISETTE

Fromage

 YAOURT NATURE  
DUO LOZERE\*  
 CAMEMBERT\*

Dessert

 FRUITS DE SAISON\*

### Vendredi 3

Entrée

AVOCAT  
TAPENADE DE TOMATES CERISE  
CONCOMBRES SAUCE RAITA

Plat

 FILET DE TRUITE MARINEE  
SPAGHETTIS A LA CARBONARA

\*\*\*\*\*

 CAROTTES A LA CREME

Fromage

 PETITS SUISSES AUX FRUITS  
 GOUDA\*

Dessert

TARTE AUX POMMES  
TIRAMISU



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

## Menu de la semaine du 6/05 au 10/05/2024

### Lundi 6

Entrée

TABOULE  
CAKE AUX OLIVES  
ET FROMAGE

Plat

FILET DE POULET  
SAUCE CURRY  
OMELETTE

\*\*\*\*\*

RATATOUILLE  
HARICOTS VERTS  
PARMENTIER

Fromage

SAINT NECTAIRE\*  
BLEU D'Auvergne\*

Dessert

FLAN VANILLE/CARAMEL  
MOUSSE AU CHOCOLAT

### Mardi 7

Entrée

SALADE VERTE\*  
RILLETTE DE THON  
ET CRUDITES

Plat

LASAGNE A LA BOLOGNAISE  
BRANDADE DE MORUE

\*\*\*\*\*

Fromage

YAOURT A L'ABRICOT  
YAOURT A LA FRAISE

Dessert

COMPOTE POMME/BANANE  
COMPOTE POMME/PECHE

### Jeudi 9

Entrée

Plat

\*\*\*\*\*

Fromage

Dessert

### Vendredi 10

Entrée

Plat

\*\*\*\*\*

Fromage

Dessert



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

## Menu de la semaine du 13/05 au 17/05/2024

### Lundi 13

Entrée

MELON JAUNE  
JAMBON CUIT (PORC)  
POMELOS\*

Plat

STEAK HACHE (BŒUF)  
COLIN PANE ET CITRON  
(POISSON)

\*\*\*\*\*

FRITES

Fromage

COMTE\*  
VACHE QUI RIT\*

Dessert

COMPOTE POMME/ABRICOT  
COMPOTE POMME/POIRE  
ET BISCUIT

### Mardi 14

Entrée

PIZZA AU FROMAGE  
CAROTTES RAPEES AU CITRON

Plat

NUGGETS DE POISSON  
ET CITRON  
JAMBON FUME GRILLE (PORC)

\*\*\*\*\*

PETITS POIS ET CAROTTES  
POEELE DE RIZ  
A LA CAMARGUAISE  
Fromage

YAOURT A LA FRAISE  
DUO LOZERE  
YAOURT A L'ABRICOT  
DUO LOZERE  
Dessert

FRUITS DE SAISON\*

### Jeudi 16

Entrée

SALADE GARNITURE  
MAIS  
SALADE DE TORSADES  
GARNITURE DINDE  
ET EMMENTAL

Plat

SAUCISSE DE TOULOUSE  
OMELETTE

\*\*\*\*\*

LENTILLES DIJONNAISE  
GRATIN DE BROCOLIS

Fromage

OSSAU IRATY\*  
CANTAL\*

Dessert

SALADE DE FRUITS  
FRUIT DE SAISON\*

### Vendredi 17

Entrée

CAKE AU THON ET CURRY  
POIS CHICHES  
ECHALOTTES ET CUMIN

Plat

CUISSE DE POULET  
GRATIN DE SEMOULE AUX  
LEGUMES ET PARMESAN

\*\*\*\*\*

PUREE DE CAROTTES

Fromage

FROMAGE BLANC\*  
PETITS SUISSES\*

Dessert

TARTE CHOCOLAT/ COCO  
POIRE AU SIROP ET SAUCE  
AU CHOCOLAT



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

## Menu de la semaine du **20/05** au **24/05/2024**

### Lundi 20

Entrée

Plat

\*\*\*\*\*

Fromage

Dessert

### Mardi 21

Entrée

FEUILLETE AU FROMAGE  
BETTERAVES

Plat

 ESCALOPE DE PORC  
PAVE DE COLIN (POISSON) A  
LA BASQUAISE

\*\*\*\*\*

 PATES  
FLAN DE COURGETTES  
 AUX OEUFS

Fromage

 YAOURT AU CITRON  
 YAOURT A LA VANILLE

Dessert

 FRUITS DE SAISON\*

### Jeudi 23

Entrée

 MELON CHARENTAIS  
 SAUCISSON SEC (PORC)  
 TOMATES

Plat

 PAVE DE VEAU  
CALAMARS A LA ROMAINE

\*\*\*\*\*

GRATIN DAUPHINOIS

Fromage

 FROMAGE BLANC\*

Dessert

 CREME DESSERT MONT BLANC  
A LA VANILLE  
 CREME DESSERT AU CHOCOLAT

### Vendredi 24

Entrée

 SALADE VERTE\*  
 TIELLE SIETOISE

Plat

DAL DE LENTILLES VERTES/  
LEGUMES ET COCO  
ROUILLE A LA SETOISE

\*\*\*\*\*

 RIZ DE CAMARGUE

Fromage

 YAOURT DUO LOZERE\*

Dessert

 COMPOTE DE POMMES  
 FRUIT D'ETE\*



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

## Menu de la semaine du 27/05 au 31/05/2024

### Lundi 27

Entrée

MELON JAUNE  
PASTÈQUE  
RADIS ET BEURRE

Plat

PAELLA DE LA MER  
ROTI DE BŒUF

\*\*\*\*\*

POELEE DE LEGUMES  
DE SAISON

Fromage

MINI BABYBEL\*  
VACHE QUI RIT\*

Dessert

GATEAU BANANE  
CACAO  
FLAN VANILLE/CARAMEL

### Mardi 28

Entrée

SALADE POMMES DE  
TERRE AU THON  
SALADE VERTE  
LENTILLES EN VINAIGRETTE

Plat

GRATIN DE MACARONIS ET  
LEGUMES A LA PARMIGIANA  
FILET DE POULET

\*\*\*\*\*

CAROTTES SAUTEES

Fromage

YAOURT A BOIRE A LA FRAISE  
PETITS SUISSES AUX FRUITS

Dessert

FRUITS DE SAISON\*

### Jeudi 30

Entrée

TOMATES  
SALADE VERTE\*

Plat

PATES TORSADE A  
LA BOLOGNAISE  
BRASUCADE DE MOULES

\*\*\*\*\*

FRITES

Fromage

EMMENTAL\*  
FROMAGE BLANC\*

Dessert

ABRICOT  
MELON

### Vendredi 31

Entrée

SALADE NICOISE  
CONCOMBRES TZATZIKI

Plat

BOURRIDE DE COLIN (POISSON)  
RISOTTO D'ORGE ET  
DE LENTILLES

\*\*\*\*\*

COURGETTES A L'AIL

Fromage

TOMME CATALANE\*  
COMTE\*

Dessert

CREME DESSERT AU CHOCOLAT  
CREME DESSERT AU CARAMEL



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

## Menu de la semaine du 3/06 au 7/06/2024

### Lundi 3

Entrée

  MELON   
 TOMATES EN VINAIGRETTE 

Plat

 CUISSE DE POULET   
COLIN PANE (POISSON)  
ET CITRON

\*\*\*\*\*

 RATATOUILLE   
 BLE AU BEURRE 

Fromage

 YAOURT A LA FRAISE   
 YAOURT A L'ABRICOT  
DUO LOZERE

Dessert

 FRUIT D'ÉTÉ\*   
 CERISES 

### Mardi 4

Entrée

 TOMATES CERISE   
SALADE CAMARGUAISE   
 DE BLE

Plat

 FILET DE TRUITE MARINEE   
ESCALOPE DE PORC A LA  
MOUTARDE

\*\*\*\*\*

 FLAN DE CAROTTES   
 GRATIN DE CHOUX FLEURS 

Fromage

 YAOURT NATURE\* 

Dessert

SNICKERS GLACE  
TWIX GLACE

### Jeudi 6

Entrée

 PATE DE CAMPAGNE (PORC)   
 SALADE   
GARNITURE AUX CROUTONS

Plat

CURRY DE LEGUMES   
ET RIZ DE CAMARGUE   
 PAVE DE VEAU 

\*\*\*\*\*

 HARICOTS VERTS 

Fromage

 GOUDA AU CUMIN   
 SAINT MARCELLIN\* 

Dessert

 FRUITS DE SAISON\* 

### Vendredi 7

Entrée

 MELON   
 ŒUF MIMOSA

Plat

 BOLOGNAISE DE LENTILLES   
ET PATES   
 FILET DE POULET 

\*\*\*\*\*

 PETITS POIS ET CAROTTES 

Fromage

 SAINT NECTAIRE\*   
 BLEU D'Auvergne\* 

Dessert

 FLAN VANILLE/CARAMEL   
 RIZ AU LAIT



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

## Menu de la semaine du 10/06 au 14/06/2024

### Lundi 10

Entrée

 PASTÈQUE  
 SALADE  
GARNITURE MAIS

Plat

 STEAK HACHE (BŒUF)  
DORADE SAUCE AU  
CITRON VERT

\*\*\*\*\*

 COQUILLETES AU BEURRE  
AUBERGINES A LA PROVENCALE

Fromage

 CANTAL\*  
 COMTE\*

Dessert

 CREME DESSERT A LA VANILLE  
 CREME DESSERT AU CHOCOLAT

### Mardi 11

Entrée

 SALADE VERTE\*  
 TOMATES A LA MOZZARELLA  
ET AU BASILIC

Plat

NUGGET'S DE POULET  
POISSON PANE CITRON (COLIN)

\*\*\*\*\*

PUREE DE POMMES DE TERRE  
RIZ A LA CAMARGUAISE

Fromage

 YAOURT A BOIRE A LA FRAISE  
 GOUDA\*

Dessert

 PECHE BLANCHE  
 FRUIT D'ÉTÉ\*

### Jeudi 13

Entrée

SARDINE A L'HUILE  
ET CITRON  
 ŒUF DUR

Plat

ASSIETTE ORIENTALE ET  
 SA SEMOULE  
ROTI DE PORC SAUCE AIOLI

\*\*\*\*\*

 FLAN DE COURGETTES  
 AUX OEUFS

Fromage

 YAOURT DUO LOZERE\*

Dessert

 FRUITS DE SAISON\*

### Vendredi 14

Entrée

 POIS CHICHES EN VINAIGRETTE  
 SALADE  
GARNITURE DES DE TOMATES  
 MELON

Plat

 OMELETTE ET  
GALETTE POMMES DE TERRE  
SUR TOASTINETTES  
 VEAU A LA PROVENCALE

\*\*\*\*\*

 HARICOTS VERTS PERSILLES

Fromage

 YAOURT A LA VANILLE  
 YAOURT AU CITRON

Dessert

GLACE VANILLE/FRAISE  
EN POT  
GLACE VANILLE/CHOCOLAT  
EN POT



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

## Menu de la semaine du 17/06 au 21/06/2024

### Lundi 17

Entrée

  TOMATES AUX  
DES DE BREBIS   
 RILLETTE DE THON ET CRUDITES   
 BETTERAVES

Plat

 CHIPOLATAS (PORC)   
 PATES MEXICAINES 

\*\*\*\*\*

 PUREE MOUSSELINE

Fromage

 TOMME CATALANE\*   
 EMMENTAL\* 

Dessert

 LIEGEOIS AU CHOCOLAT  
GATEAU BASQUE

### Mardi 18

Entrée

 SALADE LATINO   
BEIGNETS DE CALAMARS  
ET CITRON

Plat

 COLOMBO DE POULET   
FILET DE DORADE (POISSON)  
SAUCE BRESILIANNE

\*\*\*\*\*

 RIZ PILAF 

Fromage

 PETITS SUISSES NATURES\*   
 VACHE QUI RIT\*

Dessert

 FRUITS DE SAISON\* 

### Jeudi 20

Entrée

 MELON   
 SALADE   
GARNITURE AUX OIGNONS FRITS  
PASTEQUE 

Plat

 DOS DE COLIN (POISSON)  
SAUCE AU PESTO ROUGE   
 BOEUF FACON GARDIANE 

\*\*\*\*\*

 PENNE REGATE AU BEURRE  
AVEC FROMAGE 

Fromage

 YAOURT A LA VANILLE   
 YAOURT A LA FRAMBOISE 

Dessert

SALADE DE FRUITS  
 FRAISES 

### Vendredi 21

MENU AFRICAIN

Entrée

CHAKALAKA AFRICAIN   
(TOMATES/POIVRONS/HARICOTS  
ROUGES/CORIANDRE/CURRY)  
AVOCAT   
SARDINE A L'HUILE  
ET AU CITRON  
Plat

CURRY DE POULET   
AUX AUBERGINES  
COUSCOUS 

\*\*\*\*\*

 SEMOULE 

Fromage

 FROMAGE BLANC\* 

Dessert

ANANAS   
 FRUIT DE SAISON\* 



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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



Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

## Menu de la semaine du 24/06 au 28/06/2024

### Lundi 24

Entrée

Plat

\*\*\*\*\*

Fromage

Dessert

### Mardi 25

Entrée

Plat

\*\*\*\*\*

Fromage

Dessert

### Jeudi 27

Entrée

Plat

\*\*\*\*\*

Fromage

Dessert

### Vendredi 28

Entrée

Plat

\*\*\*\*\*

Fromage

Dessert



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

## Menu de la semaine du **01/07** au **05/07/2024**

### Lundi 1

Entrée

 MELON AU JAMBON (PORC) 

Plat

 SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE  
PARMENTIER DE POISSON 

\*\*\*\*\*

Fromage

 BABYBEL\*  
 VACHE QUI RIT\*

Dessert

SNICKERS GLACE  
TWIX GLACE

### Mardi 2

Entrée

 TOMATES CERISE 

Plat

 HAMBURGER (BŒUF)  
NUGGETS DE POISSON  
ET CITRON  
\*\*\*\*\*

FRITES

Fromage

 YAOURT NATURE\* 

Dessert

SUNDAE AU CHOCOLAT  
SUNDAE VANILLE/CARAMEL

### Jeudi 4

Entrée

Plat

\*\*\*\*\*

Fromage

Dessert

### Vendredi 5

Entrée

Plat

\*\*\*\*\*

Fromage

Dessert



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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