

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

## Collège - DÉJEUNER

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi 13/04/2026	Mardi 14/04/2026	Mercredi 15/04/2026	Jeudi 16/04/2026	Vendredi 17/04/2026
<b>E N T R É E S</b>				
	Carotte sauce au guacamole <i>Lait, Sulfites</i>	Radis au beurre <i>Lait</i>	Cornichon <i>Sulfites</i>	Tomate concasse mais chips tortilla <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
		Rillettes au saumon et ciboulette et pain polaire <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Saucisson rosette et cornichons <i>Lait, Sulfites</i>	
<b>S A L A D E S</b>				
Macédoine mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Tzatziki de concombre <i>Lait</i>		Cubes de betteraves <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade iceberg <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Taboulé à la menthe <i>Gluten</i>	vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>				
<b>P L A T S</b>				
Riz, cari de fèves et haricots rouges <i>Moutarde</i>	Sauce bolognaise <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Jambon fumé grillé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Merlu sauce teriyaki <i>Poissons, Gluten, Sésame, Soja</i>	Colin d'Alaska pané riz soufflé <i>Poissons, Gluten</i>
Riz, cari de poulet et haricots rouge <i>Moutarde</i>	SAUCE PROVENCALE AU THON <i>Poissons, Lait</i>	Marée fraîche <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Sauté de dinde sauce Mafé Végétale <i>Arachides, Soja, Sulfites</i>	Omelette à l'emmental <i>Oeufs, Lait</i>
<b>G A R N I T U R E S</b>				
Cordiale de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Coquillettes <i>Gluten</i>	Carottes persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fondue de poireau <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Poêlée d'été (courgettes, haricots beurre, tomate et basilic) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Polenta crémeuse <i>Lait</i>	Orge perlée <i>Gluten</i>	Purée à la patate douce <i>Lait</i>
	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			
<b>P R O D U I T S L A I T I E R S</b>				
Fromage fondu carré <i>Lait</i>	Fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>	Fromage frais Chanteneige <i>Lait</i>
yaourt nature <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	yaourt nature <i>Lait</i>	Montcadi croute noire <i>Lait</i>	yaourt nature <i>Lait</i>
<b>D E S S E R T S</b>				
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pomme abricot aux amandes allégée en sucres <i>Fruits à coque</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Batonnet crème glacée chocolat enrobé cacao noisette <i>Fruits à coque, Lait, Soja</i>
Gâteau basque <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Dessert lacté gélifié au chocolat <i>Lait</i>	Far Breton <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Salade cocktail de fruits frais sirop des îles (ananas-coco) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Liégeois saveur vanille sur lit de caramel <i>Lait</i>	Paris-Brest <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Fromage blanc et corn flakes <i>Gluten, Lait</i>	Crème caramel <i>Oeufs, Lait</i>
<b>B O U L A N G E R I E</b>				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.