

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Collège - DÉJEUNER

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

Lundi 12/10/2026	Mardi 13/10/2026	Mercredi 14/10/2026	Jeudi 15/10/2026	Vendredi 16/10/2026
E N T R É E S				
Feuilleté au fromage fondu <i>Gluten, Lait</i>	Saucisson rosette et cornichons <i>Lait, Sulfites</i>	Pain suédois <i>Gluten</i>	Oeuf dur à la mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Houmous et gressin <i>Gluten, Lait</i>
S A L A D E S				
Concombre sauce bulgare <i>Lait</i>	Salade au chèvre et croûtons <i>Gluten, Lait</i>	Cubes de betteraves <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes rapées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou rouge <i>Sulfites</i>
Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>		Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>
P L A T S				
Sauce crème aux lardons <i>Gluten, Lait</i>	Crispidor à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Omelette à la tomme <i>Oeufs, Lait</i>	Cuisse de poulet sauce moutarde à l'ancienne <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Cheeseburger <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Torsade sc façon bolognaise aux lentilles vertes et graines de courges <i>Gluten</i>	Sauté de boeuf sauce aux olives liée à la chapelure <i>Gluten</i>	Sauté de porc sauce curry <i>Gluten, Lait, Moutarde</i>	Merlu 🐟 sauce pomme curry crémée <i>Poissons, Lait, Moutarde</i>	Hamburger au poisson <i>Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sésame</i>
G A R N I T U R E S				
Carottes rondelles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Duo de brocolis et chou fleur persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Frites <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Blé tendre <i>Gluten</i>	Pommes de terre quartier avec peau <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Torsades <i>Gluten</i>	Riz 🌾 créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Butternut et champignons poêlés à l'ail et au thym <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Fromage frais Chanteneige <i>Lait</i>	Cantal 🧀 <i>Lait</i>	Fromage Petit moulé à l'ail et aux fines herbes <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>
yaourt nature 🥛 <i>Lait</i>	Fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>	Pont l'évêque 🧀 <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>	yaourt nature 🥛 <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Barre bretonne <i>Oeufs, Gluten</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pommes et bananes allégées en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Dessert lacté saveur vanille à boire <i>Lait</i>	Crème dessert caramel <i>Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Dips de pommes et crème au caramel <i>Lait</i>
Fromage blanc, crème de marrons et copeaux de chocolat noir <i>Lait, Soja</i>	Salade de fruits jaunes (pomme, banane, mangue et ananas) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Paris-Brest 🧁 <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Eclair parfum chocolat 🧁 <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Gaufre liégeoise <i>Oeufs, Gluten, Soja</i>
S A U C E S				
			Vinaigrette à l'huile de noix <i>Fruits à coque, Moutarde, Sulfites</i>	
B O U L A N G E R I E				
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.