



Menus



Collège MALLARME

Semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Duo de carottes	Radis et beurre	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Ceufs durs mayonnaise	Batavia vinaigrette
Lasagne bolognaise	Escalope de porc sauce curry <i>(crème, oignon, curry)</i>		Boulettes au pistou	Rôti de veau au jus <i>(brunoise de légumes, oignons)</i>
OU Steak de colin sauce bourride <i>(julienne de légumes, oignons, crème, épice paëlla)</i> & Riz créole	Pané mozzarella		Boulgour	Bouchées de soja saveur tomate/basilic
	Semoule et jus de légumes <i>(brunoise de légumes, oignons, ail, thym)</i>		Légumes couscous	Carottes au cumin
Yaourt aromatisé	Pointe de Brie (à couper)		Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc nature
Cake au chocolat	Pomme rouge		Gélifié à la vanille	Banane



Production locale



Produits BIO



Poissons issus
de la pêche durable



Origine France



Bleu Blanc Cœur



Viande racée



Label Rouge



Plat végétarien



Spécialité du chef



Produit BIO et local



Menus



Collège MALLARME

Semaine du 11 au 15 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
FERIE	Maïs viniagrette	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Taboulé	Carottes râpées Vinaigrette à la ciboulette
	 Dahl de lentilles corail & Riz <i>(lentilles corail, carottes, lait de coco, gingembre, curry, tomates, oignons)</i>		Saucisse de francfort (volaille) Calamar à la romaine	 Escalope de poulet sauce orientale <i>(tomates, épices paëlla, cannelle, raisins et abricots secs, pruneaux)</i> Colin gratiné au fromage
	Pavé 1/2 sel		Rôtis de légumes	Blé
	Madeleine		Yaourt aromatisé	Camembert (portion)
			Compote de pommes	Poire

Production locale

Produits BIO

Poissons issus de la pêche durable

Origine France

Bleu Blanc Cœur

Viande racée

Label Rouge

Plat végétarien

Spécialité du chef

Produi BIO et local



Menus



Collège MALLARME

Semaine du 18 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs mayonnaise	Crêpe au fromage	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Carottes râpées Vinaigrette à l'échalote	LE JOUR DU Végé Taboulé
Saucisse fumée (porc) & Lentilles à la paysanne (carotte, champignon, échalote) OU Lasagne au saumon	Poulet rôti & Carottes braisées (brunoise de légumes, oignon, ail) OU Brandade de poisson (colin, pommes de terre, crème, échalote, ail)		Sauté de bœuf sauce aux olives (olives vertes et noires, oignon, tomates, ail)	Pizza au fromage
			Riz pilaf Haricots verts à l'ail	Batavia
Yaourt vanille	Mimolette		Petit moulé nature	Yaourt nature
Fourrandise à la fraise	Purée de pommes au miel		Moëlleux pommes cannelle	Banane



Production locale



Produits BIO



Poissons issus de la pêche durable



Origine France



Bleu Blanc Cœur



Viande racée



Label Rouge



Plat végétarien



Spécialité du chef



Produit BIO et local



Menus



Collège MALLARME

Semaine du 25 au 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis et beurre	Carotte et chou blanc mayonnaise	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Accras de Morue	Betteraves vinaigrette
Viennoise de volaille	Tortelloni pomodoro mozzarella sauce à l'ail et à l'échalote (crème, ail, échalote)		Sauté de poulet sauce colombo (poivrons, oignons, crème, épice colombo) & Riz et haricots rouges + Poêlée de légumes	Rôti de boeuf sauce orientale (abricots et raisins secs, pruneaux, oignon, tomate, cannelle, épice paëlla)
Steak de colin à la crème	Omelette au fromage & Purée de haricots verts et pommes de terre		Riz aux légumes et haricots blancs saveur colombo (haricots blancs, julienne de légumes, tomates, oignons, épice colombo)	Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre
Petits pois carotte				Spirales
Yaourt nature	Camembert (portion)			Potiron à la béchamel
Purée de pommes	Flan vanille nappé caramel			Mimolette
			Banane	Cake à la vanille



Production locale

Produits BIO

Poissons issus de la pêche durable

Origine France

Bleu Blanc Cœur

Viande racée

Label Rouge

Plat végétarien

Spécialité du chef

Produit BIO et local



Menus



Collège MALLARME

Semaine du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Œufs durs mayonnaise	Tomates vinaigrette	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Rillettes de sardines <i>(sardines, fromage blanc, mayonnaise, ciboulette)</i>	Salade piémontaise sans viande
Pané de blé & Macaronis	Saucisse de francfort (volaille) & Riz créole + Epinards à la béchamel		Sauté de bœuf sauce crème champignon <i>(crème, champignons, oignons)</i> Croc veggie au fromage	Moussaka OU Pavé de merlu à l'huile d'olive citronnée & Poêlée de légumes
OU Raviolis aux légumes	Colombo de poisson & Riz <i>(colin, sardines, lentilles corail, carottes, poivrons, oignon, lait de coco, paprika, cumin, épice colombo)</i>		Boulgour Emincé de poireaux à la béchamel	
Fraidou	Pointe de Brie (à couper)		Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé
Gélifiéd au chocolat	Clémentine		Banane	Compote pomme banane

Production locale

Produits BIO

Poissons issus de la pêche durable

Origine France

Bleu Blanc Cœur

Viande racée

Label Rouge

Plat végétarien

Spécialité du chef

Produit BIO et local



Menus



Collège MALLARME

Semaine du 09 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Taboulé	Roulade de volaille + cornichon	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	LE JOUR DU Végé	Concombre vinaigrette	
Pavé de merlu à l'huile parfumée au curry & Haricots verts saveur soleil (oignon, ail, basilic)	Merguez douce Colin à la napolitaine		Betteraves Vinaigrette à l'échalote	Omelette aux herbes & Coquillettes 1/2 complètes + Epinards à la béchamel	Sauté de bœuf sauce bobotie (tomates, raisins et abricots secs, épice paëlla, cannelle, curry, cumin) Bouchées au pistou + dosette mayonnaise
OU Cappelletti (ricotta, tomate) sauce tomate	Pommes rissolées		OU Tarte aux légumes & Iceberg	Purée de carottes et pommes de terre	
Emmental	Yaourt aromatisé		Camembert (portion)	Fromage blanc nature	
Moelleux au fromage blanc et à la vanille	Clémentine Compote pomme/fraise/cassis		Purée de pommes à la cannelle	Banane	



Production locale



Produits BIO



Poissons issus de la pêche durable



Origine France



Bleu Blanc Cœur



Viande racée



Label Rouge



Plat végétarien



Spécialité du chef



Produit BIO et local



Menus



Collège MALLARME

Semaine du 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Destination FESTIVE	VENDREDI
LE JOUR DU Vége					
Lentilles vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Rillettes au saumon <i>(saumon, saumon fumé, fromage blanc, mayonnaise, ciboulette)</i> Pâté en croûte (porc) + cornichon		Carotte et chou blanc mayonnaise
Croque Monsieur au fromage 	Viennoise de volaille Filet de limande meunière + citron 		Bouchées de chapon sauce Noël <i>(pain d'épices, crème de marrons, oignons, crème)</i> Pavé de colin à la patate douce et aux épinards 		Rôti de bœuf sauce aux olives <i>(olives vertes et noires, oignon, tomates, ail)</i> & Purée de céleri et pommes de terre
Iceberg	Gnocchetti sardi (pâtes) Mélange de légumes et haricots plats		Pommes noisettes Poêlée de Noël <i>(haricots verts, fèves, champignons, ciboulette)</i>		OU Raviolis au saumon
Yaourt vanille	Fromage frais au sel de Guérande		Edam		Fromage blanc nature
Pomme bicolore	Compote pomme ananas		Moëlleux chocolat/noisette + 1 clémentine + 1 chocolat		Orange

Production locale

Produits BIO

Poissons issus de la pêche durable

Origine France

Bleu Blanc Cœur

Viande racée

Label Rouge

Plat végétarien

Spécialité du chef

Produit BIO et local