



Menus



Collège MALLARME

Semaine du 06 au 10 janvier 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI EPIPHANIE | VENDREDI | |
|------------------------|--|--|---|--|----------------------------|
| LE JOUR DU Végé | | | LE JOUR DU Végé | | |
| Concombre vinaigrette | Betteraves vinaigrette | FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE | Carottes râpées Vinaigrette aux agrumes | Céleri râpé mayonnaise | |
| Pizza au fromage | Sauté de boeuf sauce marengo <i>(tomate, oignon, champignon)</i> Steak de colin sauce citron <i>(crème, oignon, citron, épice paëlla)</i> | | Pané mozzarella & Pommes cubes vapeur + Chou de Bruxelles OU Lasagne ricotta épinards chèvre | Merguez douce sauce orientale <i>(oignon, tomates, raisins et abricots secs, pruneaux, cannelle, épice paëlla)</i> Pavé de merlu sauce au potiron saveur orientale <i>(potiron, crème, fleur d'orange, jus d'orange, pain d'épices)</i> | |
| Batavia | Pommes rissolées Petits pois au jus <i>(échalote, ail, herbes de provence)</i> | | | Semoule safranée Brunoise de légumes saveur soleil <i>(oignon, ail, basilic)</i> | |
| Yaourt aromatisé | Edam | | | Petit moulé nature | |
| Compote pomme banane | Clémentine | | | <i>Galette des Rois</i> | Flan vanille nappé caramel |



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 13 au 17 janvier 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | |
|---|---|--|------------------------|--|---|
| Œufs durs mayonnaise | Radis et beurre | FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE | LE JOUR DU Végé | Duo de carottes râpées | |
| Jambon de Paris (porc) Croq veggie à la tomate | Viennoise de volaille Steak de colin sauce bourride (crème, ail, julienne de légumes, oignon) | | | Pennes et sa base végétarienne à l'andalousse (poivron, courgette, champignon, maïs, petits pois, épice paëlla) | Vinaigrette à l'orientale (vinaigre de cidre, compote de pommes, huile, épice raz el hanout) |
| Lentilles au jus (échalote, ail, herbe de provence) Poêlée de légumes | Riz créole Carottes à l'ail | | | OU | Moussaka (haché de bœuf, aubergines, tomates, basilic) |
| Yaourt nature | Petit moulé ail et fines herbes | | | Yaourt à la vanille | Lasagne au saumon |
| Orange | Gélatiné à la vanille | | | Banane | Gâteau au yaourt (farine, œuf, levure, yaourt, sucre) |

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 20 au 24 janvier 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|---|--|
| | LE JOUR DU Végé | | | LE JOUR DU Végé |
| Salade de riz à la parisienne <i>(tomates, maïs, basilic, échalote)</i> | Feuilleté au fromage | FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE | Carottes râpées | Batavia vinaigrette |
| Sauté de bœuf sauce normande <i>(champignon, carotte, crème)</i> Cubes de saumon sauce basquaise <i>(poivrons, oignons, tomates)</i> | Omelette aux fines herbes | | Coquillettes à la bolognaise (plat durable) <i>(haché de bœuf, foie de volaille, pois chiches, carottes, oignon, tomate)</i> | Samoussas aux légumes Pané mozzarella |
| Crozets (pâtes) Haricots beurres saveur jardin <i>(tomate, ciboulette, échalote)</i> | Pommes de terre lamelle à la béchamel Epinards à la béchamel | | OU Brandade de Morue | Riz safrané Julienne de légumes |
| Bûchette mi-chèvre (à couper) | Yaourt nature | | Camembert (portion) | Fromage blanc nature |
| Clémentine | Compote pomme/fraise/cassis | | Cake aux pépites de chocolat <i>(farine, sucre, levure, fromage blanc, œuf, pépites de chocolat)</i> | 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

Produi BIO et local



Menus



Collège MALLARME

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|---|--|
| <p>LE JOUR DU Végé</p> <p> Œufs durs mayonnaise</p> | <p>Salade de piémontaise sans viande</p> | <p>FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE</p> | <p style="text-align: right;"><i>Détour Asie</i></p> <p> Nem au poulet & sauce nem</p> <p>Nem aux légumes & sauce nem</p> <p> Yakimeshi au bœuf <i>(haché de bœuf, carotte, gingembre, sauce soja, ciboulette, citron)</i></p> <p> Riz aux œuf brouillés</p> <p> Fromage frais nature </p> <p> Smoothie mangue vanille <i>(fromage blanc, lait 1/2 écrémé, vanille, mangue, sucre)</i> & Coco râpé</p> | <p> Chou rouge râpé sauce froide à l'échalote <i>(fromage blanc, mayonnaise, échalote)</i></p> |
| <p>Raviolis aux légumes </p> | <p> Emincé de volaille sauce dijonnaise <i>(carottes, navets, poireaux, oignons, crème, moutarde)</i></p> | | | <p>Saucisse de Francfort (volaille)</p> <p>Paupiette de saumon sauce crevette <i>(crevette, maquereaux à la tomate, oignon, crème)</i></p> |
| <p>Fromage blanc nature </p> | <p>Tortis</p> | | | <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Carottes sauce à l'aneth et au citron <i>(crème, beurre, échalote)</i></p> |
| <p>Clémentine </p> | <p>Camembert (à couper) </p> | | | <p>Yaourt aromatisé</p> |
| | <p>Flan vanille nappé caramel</p> | | | <p>Fourrandise au chocolat</p> |

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 03 au 07 février 2025

| LUNDI Chandeleur  | MARDI LE JOUR DU Végé | MERCREDI | JEUDI <i>Escale</i> Hivernale  | VENDREDI |
|--|--|--|---|--|
| Radis et beurre | Tomates vinaigrette  | FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE | Batavia Vinaigrette moutarde à l'ancienne  Cervelas (porc) + cornichon | Carottes râpées   Vinaigrette nature  |
|  Sauté de bœuf sauce bourguignon (champignons, carottes, ail, oignon) |  Coquillettes à l'égrené végétal sauce tomate | | Tartiflette à la dinde au bleu  (pommes de terre, dés de dinde, oignon, crème, bleu)  OU Filet de limande meunière + citron & Gratin de pommes de terre à la recette  (pommes de terre, crème, muscade, thym, fromage raclette) |  Colin mariné au thym et citron  Omelette nature  |
| Pommes vapeurs Haricots beurres saveur jardin (échalote, ciboulette, tomate) | Yaourt à la vanille  | | Pavé 1/2 sel  |  Riz parfumé au curry et aux poivrons (petits pois, poivrons, curry, oignons) |
| Fromage frais nature  | Compote pomme/abricot  | |  Clafoutis à la myrtilles  (farine, sucre, lait 1/2 écrémé, œuf, levure, myrtille) | 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 10 au 14 février 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|--|--|
| LE JOUR DU Végé | LE JOUR DU Végé | FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE | | |
| Carottes et chou blanc râpés mayonnaise | Salade de tortis à la parisienne <i>(tomate, maïs, basilic, échalote)</i> | | Céleri râpé mayonnaise | Œufs durs mayonnaise |
| Cappelletti (<i>raviolis</i>) sauce tomate | Lasagne ricotta épinards chèvre | | Rôti de bœuf au jus <i>(brunoise de légumes, oignon, herbes de provence)</i> & Petits pois au jus <i>(échalote, ail, herbe de provence)</i> OU Brandade de poisson <i>(colin, crème, échalote, pommes de terre)</i> | Escalope de veau hachée aux olives <i>(olives noires et vertes, oignon, tomate)</i> Pavé de merlu sauce citron <i>(crème, oignon, citron, épice paëlla)</i> |
| Fromage blanc nature | Yaourt aromatisé | | Emmental | Pommes sautées Mélange de légumes et haricots plats |
| Purée de pommes romarin | Fourrandise au chocolat | | Cake à la vanille <i>(farine, œuf, sucre, fromage blanc, vanille)</i> | Petit moulé ail et fines herbes 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