



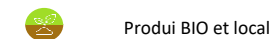
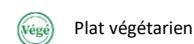
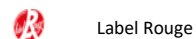
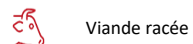
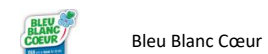
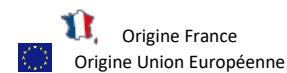
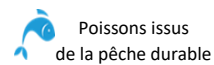
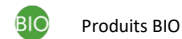
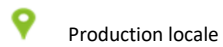
Menus



Collège MALLARME

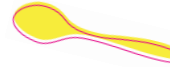
Semaine du 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Vege	LE JOUR DU Vege	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Carottes râpées	Pâté de campagne (porc) + cornichons
Batavia vinaigrette	Œufs durs mayonnaise		Vinaigrette à la ciboulette <i>(huile, moutarde, vinaigre de vin, ciboulette)</i>	Coupelle de pâté de volaille
Croq veggie tomate	Raviolis aux légumes		Rôti de bœuf au jus <i>(brunoise de légumes, oignons, herbes de provence)</i>	Emincé de volaille sauce Vallée d'Auge <i>(champignon, oignon, crème, jus de pomme, cidre)</i>
Boulgour Printanière de légumes <i>(pommes de terre, haricots verts, petits pois, carottes)</i>	Fromage blanc nature		Pavé de merlu sauce matelote <i>(champignon, oignon, carottes, herbes, vin rouge)</i>	Crêpe au fromage
Petit moulé ail et fines herbes	Flan vanille nappé caramel		Blé à la tomate Haricots beurre saveur soleil <i>(oignon, ail, basilic)</i>	Purée de pommes de terre
Pomme bicolore			Camembert (à couper)	Yaourt aromatisé
			Clafoutis aux griottes <i>(farine, œuf, levure, sucre, lait, griottes)</i>	Banane





Menus



Collège MALLARME

Semaine du 10 au 14 mars 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé	LE JOUR DU Végé	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	<p>Carottes râpées</p> <p>Vinaigrette orientale <i>(compote de pommes, huile, raz el hanout, vinaigre de cidre)</i></p> <p>Poulet rôti au jus <i>(brunoise de légumes, oignon, herbes de provence)</i> & Semoule + légumes couscous</p> <p>OU</p> <p>Semoule façon couscous <i>(légumes couscous, pois chiches, tomates, raisins et abricots secs, épice raz el hanout)</i></p> <p>Fromage blanc saveur miel/citron</p> <p>Cake à l'orange <i>(farine, œuf, levure, sucre, fromage blanc, orange)</i></p>	
Iceberg vinaigrette	Salade de penne 1/2 complètes à la parisienne <i>(tomate, maïs, basilic, échalote)</i>			Salade piémontaise sans viande
Dahl de lentilles corail et Riz créole <i>(lentilles corail, carottes, oignon, tomate, lait de coco, curry, gingembre)</i>	Pané mozzarella			Acras de morue sauce enrobante saveur soleil <i>(fromage blanc, mayonnaise, miel, curry)</i>
Saint Morêt	Yaoourt nature			Mimolette
Purée pomme fraise	Pomme Golden	Kiwi		
	Röstis de légumes Chou fleur à la béchamel		Tortis Haricots verts persillés	

Production locale

Produits BIO

Poissons issus de la pêche durable

Origine France
Origine Union Européenne

Bleu Blanc Cœur

Viande racée

Label Rouge

Plat végétarien

Spécialité du chef

Produi BIO et local



Menus



Collège MALLARME

Semaine du 17 au 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	LE JOUR DU Végé			LE JOUR DU Végé	
Roulade de volaille + cornichons	Taboulé	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Carottes râpées Vinaigrette aux agrumes <i>(jus d'orange et de pamplemousse, moutarde)</i>	Œufs durs mayonnaise	
 Sauté de bœuf sauce hongroise <i>(champignons, oignons, tomates, piment doux)</i> Nuggets de poisson	 Croque Monsieur au fromage		Brandade de poisson <i>(morue, pomme de terre, huile, crème, beurre, lait, ail, paprika)</i>	 Quenelle nature sauce aurore <i>(tomates, crème, oignons, ail)</i>	
Pommes rissolées	Batavia		OU	Mélange aux 4 céréales <i>(blé, épeautre, orge, riz complet)</i> Epinards à la béchamel	
Coulommiers (à couper)	Yaourt à la vanille		Lasagne ricotta chèvre épinards	Fraidou	Yaourt nature
Compote pomme fraise/cassis	Tarte grillée aux pommes		Cake aux pépites de chocolat <i>(farine, œuf, levure, sucre, fromage blanc, pépites de chocolat)</i>	Banane	

Production locale

Produits BIO

Poissons issus de la pêche durable

Origine France
 Origine Union Européenne

Bleu Blanc Cœur

Viande racée

Label Rouge

Plat végétarien

Spécialité du chef

Produi BIO et local



Menus



Collège MALLARME

Semaine du 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végo	LE JOUR DU Végo	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE		
Radis et beurre	 Salade de riz à la parisienne <i>(tomates, maïs, basilic, échalote)</i>		Macédoine mayonnaise	Iceberg Vinaigrette moutarde à l'ancienne <i>(huile, moutarde à l'ancienne, vinaigre de vin)</i>
 Trottole (pâtes) et base lentille sauce tomate <i>(lentilles, tomates, oignons)</i>	 Omelette nature		 Rôti de bœuf au jus <i>(brunoise de légumes, oignons, herbes de provence)</i>	 Colombo de poisson et Riz créole <i>(colin, sardines, lentilles corail, carottes, poivrons, lait de coco, épice colombo, cumin, paprika)</i>
	Haricots beurres saveur jardin <i>(tomates, ciboulette, échalote)</i>		Gnocchi Haricots plats à l'ail	OU Moussaka
Pointe de Brie (à couper)	Camembert (portion)		Edam	Yaourt à la vanille
Pomme Golden	Compote de pommes		Gâteau au yaourt <i>(farine, œuf, levure, sucre, yaourt)</i>	Banane

Production locale

Produits BIO

Poissons issus de la pêche durable

Origine France
 Origine Union Européenne

Bleu Blanc Cœur

Viande racée

Label Rouge

Plat végétarien

Spécialité du chef

Produit BIO et local



Menus



Collège MALLARME

Semaine du 31 mars au 04 avril 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Batavia vinaigrette	Cervelas (porc) + cornichons Coupelle de pâté de volaille	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Rillettes de thon <i>(fromage blanc, mayonnaise, citron, ciboulette)</i>	LE JOUR DU Végé Carottes et chou blanc mayonnaise
Sauté de bœuf sauce à l'estragon <i>(mélange de légumes, crème, oignon, estragon)</i> & Tortis OU Cappelletti (raviolis) sauce tomate	Saucisse fumée (porc) Filet de hoki sauce curry 		Boulettes d'agneau sauce navarin <i>(carottes, navets, oignons, tomates)</i> Colin mariné thym/citron 	Pizza au fromage
	Lentilles		Pommes sautées 	Batavia
Emmental	Fromage frais aux fruits		Fromage frais au sel de Guérande	Fromage blanc nature
Flan vanille nappé caramel	Compote de pommes		Moëlleux noisettes cacao <i>(farine, œuf, levure, sucre, fromage blanc, pâte à tartiner noisette, cacao)</i> + Chocolat de Pâques	Pomme bicolore

Production locale

Produits BIO

Poissons issus de la pêche durable

Origine France
 Origine Union Européenne

Bleu Blanc Cœur

Viande racée

Label Rouge

Plat végétarien

Spécialité du chef

Produit BIO et local



Menus



Collège MALLARME

Semaine du 07 au 11 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé		LE JOUR DU Végé	
Taboulé	Iceberg vinaigrette	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Tarte aux poireaux	Carottes râpées Vinaigrette miel colombo <i>(huile, moutarde, vinaigre de cidre, miel, épice colombo)</i>
Poulet rôti Colin à la napolitaine	Raviolis aux légumes		Omelette aux fines herbes	Rôti de veau au jus <i>(brunoise de légumes, oignon, herbe de provence)</i> & Purée de brocolis et pommes de terre
Riz safrané Julienne de légumes saveur soleil <i>(oignon, ail, basilic)</i>			Pomme cube vapeur Haricots verts à l'ail	OU Lasagne ricotta chèvre épinard
Yaourt aromatisé	Pavé 1/2 sel		Pointe de Brie (à couper)	Mimolette
Compote pomme banane	Flan au chocolat		Pomme bicolore	Cake à l'orange <i>(farine, œuf, levure, sucre, fromage blanc, orange)</i>

Production locale

Produits BIO

Poissons issus de la pêche durable

Origine France
 Origine Union Européenne

Bleu Blanc Cœur

Viande racée

Label Rouge

Plat végétarien

Spécialité du chef

Produi BIO et local