



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé		POUR LE PLAISIR DES ENFANTS	
FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Taboulé	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Cervelas (porc) + cornichons Coupelle de pâté de volaille	Macédoine mayonnaise
	Lasagne ricotta épinards chèvre		Steak haché de bœuf au jus (oignons, brunoise de légumes, herbes de provence, ail) Calamar à la romaine	Saucisse de Toulouse (porc) Colin mariné thym/citron
	Yaourt nature		Pommes rissolées	Lentilles à la paysanne (carottes, champignons, herbes de provence, échalote)
	Purée pommes vanille		Camembert (portion)	Fromage blanc nature
			Beignet au chocolat	Cake à la vanille (œuf, farine, sucre, levure, fromage blanc, vanille)



Production locale



Produits BIO



Poissons issus de la pêche durable



Origine France



Viande racée



Label Rouge



Produit BIO et local



Spécialité du chef



Plat végétarien



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Nouvelle recette



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			LE JOUR DU Végé
Salade de pommes de terre à la parisienne (tomates, maïs, basilic, échalote)	Crèmeux frais au radis (fromage frais ail et fines herbes, fromage blanc, jus de citron)	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Salade verte Vinaigrette à l'échalote	Carottes râpées vinaigrette
Escalope de poulet sauce bobotie (mélange de légumes, tomates, abricots et raisins secs, épice paëlla, cumin, cannelle, curry) Saumon sauce blanquette (cocktail de fruits de mer, crème, champignon, mélange de légumes)	Boulgour façon couscous (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)		Sauté de bœuf sauce marengo (champignons, carottes, tomates) Croq veggie tomate	Crêpe au fromage
Carottes Vichy			Haricots verts saveur soleil (ail, oignon, basilic)	Coquillettes
Yaourt nature	Fromage frais au sel de Guérande		Cantafrais	Yaourt à la vanille
Poire	Flan au chocolat		Cake aux pépites de chocolat (œuf, farine, sucre, levure, fromage blanc, pépites de chocolat)	Banane



Production locale



Produits BIO



Poissons issus
de la pêche durable



Origine France



Viande racée



Label Rouge



Produit BIO et local



Spécialité du chef



Plat végétarien



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Nouvelle recette



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulade de volaille + cornichons	 Salade de tortis à la catalane <i>(oignons, poivrons, olives, tomates)</i>	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	LE JOUR DU Végé Carottes râpées Vinaigrette moutarde à l'ancienne	LE JOUR DU Végé Rillettes de maquereaux <i>(fromage blanc, mayonnaise, ciboulette)</i>
 Carbonade flamande (sauté de bœuf) <i>(cassonade, pain d'épices, carottes, thym)</i> Pané mozarella	 Filet de limande meunière + citron Jambon de Paris (porc)		Omelette nature 	 Pizza fromage, tomate, olives
Poêlée de légumes saveur jardin <i>(tomates, ciboulette, échalote)</i>	Purée de patate douce et pommes de terre		Semoule Légumes couscous	Iceberg
Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé		Yaourt nature	Saint Môret
Purée de pommes	Poire		Banane	Raisin



Production locale



Produits BIO



Poissons issus
de la pêche durable



Origine France



Viande racée



Label Rouge



Produit BIO et local



Spécialité du chef



Plat végétarien



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Nouvelle recette



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé			LE JOUR DU Végé	LE JOUR DU Végé
Œufs durs mayonnaise	Taboulé boulgour (tomates, poivrons, jus de citron, menthe)	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Haricots verts Vinaigrette à la ciboulette	Salade verte vinaigrette
Quenelles nature sauce aurore (tomates, oignons, crème)	Pavé de merlu sauce crème		Raviolis aux légumes	Hachis de lentilles et tomate (purée de pommes de terre, lentille, sauce tomate, oignon)
Chou-fleur et pommes de terre sauce mornay (lait, crème, emmental, muscade)	Riz pilaf Carottes à la ciboulette			
Fromage frais aux fruits	Cantal (à la coupe)		Cantafrais	Yaourt nature
Compote pomme abricot	Flan vanille nappé caramel		Moelleux aux poires (œuf, farine, sucre, levure, fromage blanc, poires)	Banane



Production locale



Produits BIO



Poissons issus
de la pêche durable



Origine France



Viande racée



Label Rouge



Produit BIO et local



Spécialité du chef



Plat végétarien



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Nouvelle recette



Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Beignet de chou-fleur	Tomates vinaigrette	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	 Salade de blé à la parisienne (tomates, maïs, échalotes, basilic)	Carottes râpées Vinaigrette au persil
Cordon bleu (volaille) Filet de hoki sauce citron	 Penne à l'égrené végétal de pois sauce tomate aux herbes (égrené de pois, tomates, oignon, cerfeuil, ciboulette)		 Sauté de boeuf braisé au jus (oignons, brunoise de légumes, herbes de provence, ail)	Rôti de porc au jus (oignons, brunoise de légumes, herbes de provence, ail) Filet de merlu sauce basquaise (tomate, oignons, poivrons)
Riz, carottes, navets			Pommes vapeur persillées Légumes pot-au-feu	Gnocchi
Saint Moret	Yaourt nature		Fromage blanc nature	Emmental (portion)
Raisin	Compote pomme banane/fraise		Poire	Cake au citron (œuf, farine, sucre, levure, fromage blanc, citron)



Production locale



Produits BIO



Poissons issus
de la pêche durable



Origine France



Viande racée



Label Rouge



Produit BIO et local



Spécialité du chef



Plat végétarien



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Nouvelle recette



Menus

Semaine du 6 au 10 octobre 2025



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé	LE JOUR DU Végé			
Ceufs durs mayonnaise	Concombre vinaigrette	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)	Taboulé
 Croque Monsieur au fromage	 Ceufs brouillés		 Poulet rôti au jus (oignons, brunoise de légumes, herbes de provence, ail)	Colin gratiné au fromage
Iceberg	Riz créole Brocolis saveur soleil (tomates, ciboulette, échalote)		Coquillettes Endives à la béchamel	Légumes aioli (chou-fleur, carottes, pommes de terre, haricots verts)
Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé		Edam (portion)	Fromage frais au sel de Guérande
Pomme bicolore	Orange		 Moelleux au coco et à la mandarine (œuf, farine, sucre, levure, fromage blanc, mandarine, noix de coco râpée)	Raisin



Production locale



Produits BIO



Poissons issus
de la pêche durable



Origine France



Viande racée



Label Rouge



Produit BIO et local



Spécialité du chef



Plat végétarien



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Nouvelle recette



Menus

Semaine du 13 au 17 octobre 2025



Collège MALLARME

L'ILE-DE-FRANCE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU Végé

Mâche et betteraves Vinaigrette au piment d'Espelette	Carottes râpées Vinaigrette nature	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE		Salade piémontaise sans viande	Concombre vinaigrette
Jambon de Paris (porc) Pané de blé fromage/épinards	Crêpe aux champignons			Rôti de veau sauce crème champignons Pavé de merlu sauce normande (champignon, ail, oignon, carottes, crème)	Emincé de poulet sauce curry Steak de colin sauce oseille
Lentilles à la paysanne (carottes, champignons, échalotes)	Curvi rigati (pâtes)			Mélange d'automne (panais, poiron, patate douce, butternut)	Purée de brocolis et pommes de terre
Saint Nectaire (à la coupe)	Yaourt nature			Yaourt nature	Emmental (portion)
Poire	Raisin			Cake à la purée de coing (œuf, farine, sucre, levure, fromage blanc, purée de coing)	Banane



Production locale



Produits BIO



Poissons issus de la pêche durable



Origine France



Viande racée



Label Rouge



Produit BIO et local



Spécialité du chef



Plat végétarien



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Nouvelle recette