



Menus

Semaine du 03 au 07 novembre 2025



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pommes de terre à l'échalote	Iceberg Vinaigrette saveur miel colombo	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	LE JOUR DU Œufs durs mayonnaise	LE JOUR DU Carottes râpées Vinaigrette à l'échalote
Poulet rôti Calamar à la romaine	 Colin sauce citron <i>(jus de citron, crème, safran, oignon)</i>		 Semoule façon couscous <i>(légumes couscous, pois chiches, tomates, raisins secs)</i>	Galette basquaise
Haricots beurre sauce tomate	Coquillettes aux légumes <i>(carottes, navets, petits pois, haricots verts)</i>		Gnocchis Epinards à la béchamel au chèvre <i>(lait, farine, bûche de chèvre)</i>	
Fromage blanc nature	Emmental (portion)		Fromage frais nature	Camembert (portion)
Pomme rouge	Compote pomme banane		Orange	Compote de pommes



Production locale



Produits BIO

Poissons issus
de la pêche durable

Origine France



Viande racée



Produit BIO et local



Label Rouge



Plat végétarien



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Menus

Semaine du 10 au 14 novembre 2025



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de Morue	FERIE	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Taboulé	LE JOUR DU Céleri rémoulade (mayonnaise)
Sauté de porc sauce charcutière (moutarde, cornichons, oignons, tomates, ail) Steak de colin sauce lombarde (tomate, crème, safran, ciboulette, oignons)			Rôti de bœuf froid + mayonnaise & Brocolis OU Raviolis au saumon	Lasagne ricotta chèvre épinard
Blé				
Yaourt nature			Gouda (à la coupe)	Saint Moret
Compote pomme pêche			Pomme Golden	Banane



Production locale



Produits BIO



Poissons issus
de la pêche durable



Origine France



Viande racée



Produit BIO et local



Label Rouge



Plat végétarien



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Menus

Semaine du 17 au 21 novembre 2025



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU		LA FRANCE À LA CARTE L'Auvergne	LE JOUR DU
Saucisson à l'ail (porc) + cornichon Coupelle de pâté de volaille	Œufs durs mayonnaise	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Cœur de frisée et noix Vinaigrette au persil	Carottes râpées Vinaigrette aux agrumes <i>(jus d'orange, jus de pamplemousse, vinaigre de vin, huile de colza, moutarde)</i>
Sauté de bœuf sauce bourguignonne <i>(champignon, carottes, vin rouge, oignon, herbes de provence)</i> Colin au crumble au pain d'épices	 Pennes et égrené végétal sauce tomate		Saucisse fumée (porc) Quenelles de brochet sauce au Cantal	Semoule à la mexicaine <i>(haricots rouges, poivrons, tomates, parika, cumin, ail)</i>
Pommes risolées			Légumes potée <i>(chou vert, carottes, navets, poireaux, pommes de terre)</i>	
Pointe de brie (portion)	Edam (portion)		Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé
Clémentine	Purée de pommes		Flognarde pomme poire <i>(œuf, sucre, farine, lait, crème, pomme, poire, vanille)</i> 	Poire



Production locale



Produits BIO



Poissons issus de la pêche durable



Origine France



Viande racée



Produit BIO et local



Label Rouge



Plat végétarien



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Menus

Semaine du 24 au 28 novembre 2025



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				LE JOUR DU
Iceberg vinaigrette	Salade coleslw (carottes, chou blanc, mayonnaise)	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Céleri râpé sauce cocktail (mayonnaise, ketchup, fromage blanc)	Radis et beurre
Quenelles nature sauce aurore (crème, tomate, oignon, ail)	Parmentier de poisson au thym et citron (colin, maquereaux, crème, oignon, jus de citron, échalote, thym)		Rôti de bœuf sauce marenco (tomate, champignon, carotte, oignon, ail) Colin pané + citron	Macaronis & Curry de pois chiches (pois chiches, tomates, oignons, jus de citron, curry, paprika, cumin, poivre noir)
Riz créole Epinards béchamel saveur curry et curcuma			Carottes à la crème	
Yaourt nature	Mimolette (portion)		Saint Moret	Yaourt nature
Cocktail de fruits au sirop	Semoule au lait saveur vanille		Cake aux noix (œuf, sucre, farine, levure, fromage blanc, noix, vanille)	Clémentine



Production locale



Produits BIO

Poissons issus
de la pêche durable

Origine France



Viande racée



Produit BIO et local



Label Rouge



Plat végétarien



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée