



Menus

Semaine du 03 au 07 novembre 2025



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU	LE JOUR DU
 Salade de pommes de terre à l'échalote	Iceberg Vinaigrette saveur miel colombo	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Ceufs durs mayonnaise	Carottes râpées Vianigrette à l'échalote
Poulet rôti Calamar à la romaine	 Colin sauce citron (jus de citron, crème, safran, oignon)		 Semoule façon couscous (légumes couscous, pois chiches, tomates, raisins secs)	Galette basquaise
Haricots beurre sauce tomate	Coquillettes aux légumes (carottes, navets, petits pois, haricots verts)			Gnocchis Epinards à la béchamel au chèvre (lait, farine, bûche de chèvre)
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
				LE JOUR DU
Accras de Morue	FERIE	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Taboulé	Céleri rémoulade (mayonnaise)
Sauté de porc sauce charcutière (moutarde, cornichons, oignons, tomates, ail)			Rôti de bœuf froid + mayonnaise	Lasagne ricotta chèvre épinard
Steak de colin sauce lombarde (tomate, crème, safran, ciboulette, oignons)			Pavé de merlu sauce waterzoï (julienne de légumes, oignons, poireaux, ail, crème)	
Blé			Brocolis	
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 risollées			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 <i>(carottes, chou blanc, mayonnaise)</i>	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Céleri râpé sauce cocktail <i>(mayonnaise, ketchup, fromage blanc)</i>	Radis et beurre
Quenelles nature sauce aurore <i>(crème, tomate, oignon, ail)</i>	Parmentier de poisson au thym et citron <i>(colin, maquereaux, crème, oignon, jus de citron, échalote, thym)</i>		Rôti de bœuf sauce marengo <i>(tomate, champignon, carotte, oignon, ail)</i>	Macaronis & Curry de pois chiches <i>(pois chiches, tomates, oignons, jus de citron, curry, paprika, cumin, poivre noir)</i>
Riz créole Epinards.béchamel saveur curry et curcuma			Filet de cabillaud sauce estragon <i>(crème, estragon, poireaux, navets, oignon)</i>	
			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 <i>(œuf, sucre, farine, levure, fromage blanc, noix, vanille)</i>	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



Menus

Semaine du 01 au 05 décembre 2025



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			LE JOUR DU
Accras de Morue	Salade verte	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Salade piémontaise sans viande	Salade croquante <i>(chou blanc, carotte, yaourt nature, mayonnaise, moutarde, vinaigre de vin)</i>
Sauté de bœuf sauce curry Filet de merlu sauce ciboulette <i>(crème, brunoise de légumes, jus de citron, ciboulette, oignon, ail)</i>	 Chili sin carne & Riz <i>(haricots rouges, poivrons, tomates, maïs, carottes, oignons, cumin)</i>		Carré de porc fumé au jus <i>(brunoise de légumes, oignon, ail, herbes de provence)</i> Filet de hoki sauce huile d'olive citron	Pizza au fromage
Haricots verts à l'ail			Lentilles <i>(carottes, oignons, tomates, ail, laurier)</i>	Salade verte
Yaourt à la vanille	Emmental (portion)		Fromage blanc nature	Petit moulé ail et fines herbes
Clémentine	Purée de pommes à la vanille		Orange	Flan à la vanille (sans pâte) <i>(œuf, vanille, crème pâtissière)</i>



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 08 au 12 décembre 2025



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Haricots verts vinaigrette	Salade de coquillettes au pesto <i>(tomates, basilic, ail, huile d'olive)</i>	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Batavia Vinaigrette à la myrtille	Tarte aux légumes
Croq veggie tomate	Carbonnade flamande <i>(sauté de bœuf, pain d'épices, cassonnade, carottes, oignons, ciboulette, thym, ail)</i> Omelette nature		Choucroute (porc) <i>(saucisse e francfort, saucisson à l'ail, saucisse fumée, pommes de terre, chou)</i> OU Choucroute de la mer <i>(cubes de colin, maquereaux, fruits de mer, tomate, oignon, ail, pomme de terre, chou)</i>	Poulet rôti Filet de lieu noir sauce nantua <i>(maquereaux, tomate, oignon, crème, vinaigre de vin, ail)</i>
Blé pilaf Brocolis	Carottes à la béchamel			Petits pois au jus
Gouda (à la coupe)	Camembert (portion)		Fromage blanc & Coulis de mirabelles	Yaourt nature
Compote de pommes	Flan vanille nappé caramel		Cake au pain d'épices <i>(œuf, sucre, farine, levure, fromage blanc, cannelle, 4 épices, miel, muscade)</i>	Kiwi



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 15 au 19 décembre 2025



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI : NOEL	VENDREDI
LE JOUR DU				LE JOUR DU
Salade verte vinaigrette Betteraves vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Rillettes de maquereaux <i>(maquereaux, fromage blanc, mayonnaise, citron, ciboulette)</i> Pâté en croûte (porc) + cornichon	Samoussas aux légumes
Crêpe au fromage	 Escalope de dinde sauce Vallée d'Auge <i>(champignon, crème, cidre, jus de pomme)</i> & Riz créole		Bouchées de chapon sauce forestière <i>(champignon, crème, oignon, ail, herbe de provence)</i> Colin au crumble de pain d'épices	 Semoule façon couscous <i>(légumes couscous, pois chiches, tomates, raisins secs)</i>
Farfalles Julienne de légumes saveur soleil <i>(ail, oignon, basilic)</i>	OU Dahl de lentilles corail & Riz créole <i>(carottes, tomates, oignon, lait de coco, gingembre, curry)</i> 		 Pommes noisettes	
Coulommiers (à la coupe)	Fromage blanc nature		Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé
Flan à la vanille	Fourrandise au citron		Moelleux à la pâte de noisette + 1 clémentine + 1 chocolat	Compote pomme fraise/cassis



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