



Menus

Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ÉPIPHANIE	VENDREDI
LE JOUR DU	LE JOUR DU			
Iceberg vinaigrette	Betteraves vinaigrette		Chou rouge sauce enrobante à l'échalote <i>(mayonnaise, fromage blanc)</i>	Carottes râpées Vinaigrette au persil
Lasagne ricotta chèvre épinard	Dahl de pois cassés & Semoule <i>(carottes, oignons, abricots secs, curry, cumin, menthe)</i>		Rôti de bœuf au jus Bouchées au pistou	Steak de colin sauce paëlla <i>(tomates, poivrons, oignon, curcuma, épice paëlla)</i>
Camembert (portion)	Yaourt nature		Purée de carotte/céleri et pommes de terre	Riz façon paëlla <i>(sans fruits de mer)</i> (petits pois, poivrons, oignon, épice paëlla) Poêlée de légumes saveur jardin
Clémentine	Kiwi		Fromage blanc nature	Gouda (à la coupe)
			Galette des Rois	Banane

FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE

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 12 au 16 janvier 2026

Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Taboulé	LE JOUR DU Œufs durs mayonnaise		Salade de mâche et betteraves Vinaigrette au miel	Salade de riz à la parisienne (basilic, échalote, tomate, maïs)
Tarte au fromage	Egrené de pois sauce tomate		Crozets aux lardons (porc) OU Crozets sauce fromagère (fromage frais, tomate, haricots blancs, laurier, thym)	Colin meunière + citron
Salade verte	Tortis Haricots verts à la ciboulette			Carottes à la béchamel
Yaourt nature	Pointe de Brie (portion)		Yaourt nature	Cantal (à la coupe)
Pomme rouge	Clémentine		Clémentine	Banane

FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE

- Production locale
- Produits BIO
- Label Rouge
- Indication Géographique Protégée

- Produits BIO
- Label Rouge
- Plat végétarien
- Appellation d'Origine Protégée

- Poissons issus de la pêche durable
- Origine France
- Spécialité du chef

- Viande racée
- Nouvelle recette



Menus

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			LE JOUR DU
Salade de tortis au pesto (tomate, ail, basilic)	Macédoine mayonnaise		Accras de Morue	Iceberg vinaigrette
Jambon de Paris (porc) Hoki pané + citron	 Riz & Base chili (haricots rouges, maïs, poivrons, carottes, tomate, cumin)		Rôti de bœuf au jus Pavé de merlu sauce sétoise (tomates, carottes, oignons, épice paëlla, estragon)	Raviolini aux légumes sauce fromage ail et fines herbes
Purée de patate douce et pommes de terre			Poêlée de légumes saveur soleil (ail, oignon, basilic)	
Coulommiers (à la coupe)	Fromage blanc nature		Camembert (portion)	Gouda (à la coupe)
Compote pomme banane	Kiwi		Cake à la vanille	Clémentine

FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE

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 26 au 30 janvier 2026

Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI CHANDELEUR	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Œufs durs mayonnaise	Salade de pommes de terre à l'échalote		Céleri rémoulade (<i>mayonnaise</i>)	Chou blanc sauce enrobante à l'échalote (<i>mayonnaise, fromage blanc</i>)
Croq veggie à la tomate	Colin à la napolitaine Viennoise de volaille		Boulettes de bœuf sauce tomate Pané de blé	Emincé de volaille sauce Vallée d'Auge (<i>champignon, crème, oignon, cidre, jus de pomme</i>) Steak haché de cabillaud sauce citron
Semoule Ratatouille	Emincé de poireaux à la béchamel	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE		Carottes à la ciboulette
Fromage fondu Président	Yaourt nature			Petit moulé nature
Purée de pommes	Clémentine	Crêpe moelleuse & Assortiment de confitures		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

Origine Union Européenne



Menus

Semaine du 02 au 06 février 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			LE JOUR DU
Tarte aux poireaux	Iceberg vinaigrette			Carottes râpées Vinaigrette au miel
Colin gratiné au fromage Nuggets de volaille	Dahl de lentilles corail & Riz pilaf <i>(lentilles corail, carottes, lait de coco, curry, oignon, tomate, gingembre)</i>		Salade d'endives Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Quenelles natures sauce armoricaine <i>(brunoise de légumes, tomates, crème, oignon, estragon)</i>
Spirales			Pommes vapeurs	Brocolis
Camembert (portion)	Fromage frais aux fruits		Fromage blanc nature	Saint Nectaire (à la coupe)
Compote de pommes	Orange		Tarte au sucre	Banane

FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE

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 16 au 20 février 2026

Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU <small>(Végé)</small>			LE JOUR DU <small>(Végé)</small>	
Betteraves vinaigrette <small>BIO</small>	Roulade de volaille + cornichon		Nem aux légumes & Sauce nem	Carottes râpées Vinaigrette nature <small>BIO</small>
Pizza au fromage <small>Végé</small>	Steak de colin sauce oseille <small>poisson</small>		Œuf brouillé <small>Végé</small>	Nuggets de poisson <small>poisson</small>
Salade verte	Purée de pommes de terre <small>BIO</small>		Riz créole <small>BIO</small>	Pommes rissolées
Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc nature <small>BIO</small>		Printanière de légumes <small>BIO</small> <i>(carottes, petits pois, haricots verts, oignons, pommes de terre)</i>	Potiron à la béchamel au cheddar <small>BIO</small>
Compote de pommes <small>BIO</small>	Orange <small>BIO</small>		Fromage blanc nature <small>BIO</small>	Yaourt nature <small>BIO</small>
			Ananas au sirop + 1 nougat chinois <small>fruits</small>	Moelleux aux pommes <small>gateau</small>

FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE

- Production locale
- Produit BIO et local
- Indication Géographique Protégée

- Produits BIO
- Label Rouge
- Appellation d'Origine Protégée

- Poissons issus de la pêche durable
- Plat végétarien

- Origine France
- Spécialité du chef

- Viande racée
- Nouvelle recette