



Menus

Semaine du 05 au 09 janvier 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI EPIPHANIE	VENDREDI
LE JOUR DU	LE JOUR DU			
Iceberg vinaigrette	Betteraves vinaigrette	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Chou rouge sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc)	Carottes râpées Vinaigrette au persil
 Lasagne ricotta chèvre épinard	 Dahl de pois cassés & Semoule (carottes, oignons, abricots secs, curry, cumin, menthe)		Rôti de bœuf au jus Bouchées au pistou	Steak de colin sauce paëlla (tomates, poivrons, oignon, curcuma, épice paëlla)
Camembert (portion)	Yaourt nature		Purée de carotte/céleri et pommes de terre	Riz façon paëlla (sans fruits de mer) (petits pois, poivrons, oignon, épice paëlla) Poêlée de légumes saveur jardin
Clémentine	Kiwi		Fromage blanc nature	Gouda (à la coupe)
			Galette des Rois	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 12 au 16 janvier 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU	LE JOUR DU			
Taboulé	Œufs durs mayonnaise	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	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		Yaoourt nature	Carottes à la béchamel
Yaourt nature	Pointe de Brie (portion)			Cantal (à la coupe)
Pomme rouge	Clémentine		 Clémentine	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 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	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	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



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				
Œufs durs mayonnaise	 Salade de pommes de terre à l'échalote	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Céleri rémoulade (mayonnaise)	 Chou blanc sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc)
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 (champignon, crème, oignon, cidre, jus de pomme) Steak haché de cabillaud sauce citron
Semoule Ratatouille	Emincé de poireaux à la béchamel		Curvi rigati (pâtes)	Carottes à la ciboulette
Fromage fondu Président	Yaourt nature		Yaourt à la vanille	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		HAUTS-DE-FRANCE	LE JOUR DU
Tarte aux poireaux	Iceberg vinaigrette	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Salade d'endives Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Carottes râpées Vinaigrette au miel
Colin gratiné au fromage Nuggets de volaille	 Dahl de lentilles corail & Riz pilaf (lentilles corail, carottes, lait de coco, curry, oignon, tomate, gingembre)		Carbonnade de bœuf (carottes, oignons, pain d'épices, moutarde, cassonade, ciboulette) Cubes de saumon sauce waterzoï (julienne de légumes, poireaux, crème, oignon)	 Quenelles natures sauce armoricaine (brunoise de légumes, tomates, crème, oignon, estragon)
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



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 09 au 13 février 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU		LE JOUR DU	
Salade de mâches Vinaigrette du terroir (vinaigre balsamique, moutarde, huile)	 Salade de pommes de terre à la parisienne (tomates, maïs, échalotes, basilic)	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Carottes râpées Vinaigrette aux agrumes (jus d'orange, jus de pamplemousse, moutarde, huile)	Accras de Morue
 Pennes à la bolognaise (plat durable) (égrené de bœuf, foie de volaille, pois chiches, carottes, oignons, tomate)	 Boulgour et égrené végétal à la sauce façon marocaine (tomates, raisins et abricots secs, cumin, cardamome)		Tortelloni pomodoro/mozzarella sauce tomate basilic 	Pavé de merlu sauce citron Saucisse knack de volaille
Yaourt nature	Carré (à la coupe)		Emmental (portion)	Mélange de riz et brunoise de légumes
Purée de pomme banane	Pomme rouge		Banane	Fromage blanc nature
				Flan au chocolat



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			Nouvel An Lunaire	
Betteraves vinaigrette	Roulade de volaille + cornichon	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Nem aux légumes & Sauce nem	Carottes râpées Vinaigrette nature
Pizza au fromage	Steak de colin sauce oseille		Œuf brouillé 	Nuggets de poisson
Salade verte	Purée de pommes de terre		Riz créole Printanière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, oignons, pommes de terre)	Pommes rissolées Potiron à la béchamel au cheddar
Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc nature		Fromage blanc nature 	Yaourt nature
Compote de pommes	Orange		Ananas au sirop + 1 nougat chinois	Moelleux aux 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