



# Menus

Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ÉPIPHANIE	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b>	<b>LE JOUR DU</b>			
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

MERCRIDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU	Végé
Taboulé	

LE JOUR DU	Végé
Œufs durs mayonnaise	BIO

FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	

LA SAVOIE
Salade de mâche et betteraves Vinaigrette au miel
Crozets aux lardons (porc)

Salade de riz à la parisienne (basilic, échalote, tomate, maïs)
Colin meunière + citron

Crozets sauce fromagère (fromage frais, tomate, haricots blancs, laurier, thym)
Yaourt nature BIO

Carottes à la béchamel
Cantal (à la coupe)

Clémentine
Banane BIO

Salade verte
Tortis Haricots verts à la ciboulette
Yaourt nature BIO
Pointe de Brie (portion)

Pomme rouge BIO
Clémentine BIO



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



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



# Menus

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b>			<b>LE JOUR DU</b>
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)	
Bûchette mi-chèvre (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
<b>LE JOUR DU</b>				
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		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

## 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	Origine Union Européenne		



# Menus

Semaine du 02 au 06 février 2026

**Collège MALLARME**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU  Végé		HAUTS-DE-FRANCE		
Tarte aux poireaux	Iceberg vinaigrette		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 <i>(lentilles corail, carottes, lait de coco, curry, oignon, tomate, gingembre)</i>		Carbonnade de bœuf <i>(carottes, oignons, pain d'épices, moutarde, cassonade, ciboulette)</i> Cubes de saumon sauce waterzöï <i>(julienne de légumes, poireaux, crème, oignon)</i>	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
<b>LE JOUR DU</b> <small>(Végé)</small>			<b>LE JOUR DU</b> <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
- Produits BIO
- Label Rouge
- Indication Géographique Protégée

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