



Menus

Semaine du 01 au 05 décembre 2025

Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
LE JOUR DU Végé						
Accras de Morue	Salade verte		Salade piémontaise sans viande	Salade croquante (chou blanc, carotte, yaourt nature, mayonnaise, moutarde, vinaigre de vin)		
Sauté de bœuf sauce curry Cubes de saumon sauce ciboulette (crème, brunoise de légumes, jus de citron, ciboulette, oignon, ail) 	Chili sin carne & Riz (haricots rouges, poivrons, tomates, maïs, carottes, oignons, cumin)	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE				
Haricots verts à l'ail			Jambon de Paris (porc) Pavé de colin mariné au thym et au citron 	Pizza au fromage		
Yaourt à la vanille	Emmental (portion)		Fromage blanc nature	Salade verte		
Clementine	Purée de pommes à la vanille		Orange	Flan à la vanille (sans pâte) (œuf, vanille, crème pâtissière)		



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 <small>(tomates, basilic, ail, huile d'olive)</small>		Batavia N Vinaigrette à la myrtille	Tarte aux légumes
Croq veggie tomate	1. 2. Carbonnade flamande <small>(sauté de bœuf, pain d'épices, cassonade, carottes, oignons, ciboulette, thym, ail)</small> Omelette nature		Choucroute (porc) <small>(saucisse e francfort, saucisson à l'ail, saucisse fumée, pommes de terre, chou)</small> OU Choucroute de la mer <small>(cubes de colin, maquereaux, fruits de mer, tomate, oignon, ail, pomme de terre, chou)</small>	Poulet rôti Filet de lieu noir sauce nantua <small>(maquereaux, tomate, oignon, crème, vinaigre de vin, ail)</small>
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	Clémentine Corse		N Cake au pain d'épices <small>(œuf, sucre, farine, levure, fromage blanc, cannelle, 4 épices, miel, muscade)</small>	Kiwi

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
- Nouvelle recette



Menus

Semaine du 15 au 19 décembre 2025

Collège MALLARME

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



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



llation d'Origine Protégée