



# 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 (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)		Jambon de Paris (porc) Pavé de colin mariné au thym et au citron 	Pizza au fromage
Haricots verts à l'ail			Lentilles (carottes, oignons, tomates, ail, laurier)	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) (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 (tomates, basilic, ail, huile d'olive)	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Batavia Vinaigrette à la myrtille	Tarte aux légumes
Croq veggie tomate	Carbonnade flamande (sauté de bœuf, pain d'épices, cassonnade, carottes, oignons, ciboulette, thym, ail) Omelette nature		Choucroute (porc) (saucisse e francfort, saucisson à l'ail, saucisse fumée, pommes de terre, chou) OU   Choucroute de la mer (cubes de colin, maquereaux, fruits de mer, tomate, oignon, ail, pomme de terre, chou)	Poulet rôti Filet de lieu noir sauce nantua (maquereaux, tomate, oignon, crème, vinaigre de vin, ail)
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		Cake au pain d'épices (œuf, sucre, farine, levure, fromage blanc, cannelle, 4 épices, miel, muscade)	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
<b>LE JOUR DU</b>				<b>LE JOUR DU</b>
Salade verte vinaigrette Betteraves vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	<b>FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE</b>	Rillettes de maquereaux (maquereaux, fromage blanc, mayonnaise, citron, ciboulette) Pâté en croûte (porc) + cornichon	Samoussas aux légumes
Crêpe au fromage	Escalope de dinde sauce Vallée d'Auge (champignon, crème, cidre, jus de pomme) & Riz créole <b>OU</b> Dahl de lentilles corail & Riz créole (carottes, tomates, oignon, lait de coco, gingembre, curry)		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)
Farfalles Julienne de légumes saveur soleil (ail, oignon, basilic)			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