



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)	Cordon bleu (volaille) Filet de lieu noir sauce nantua (maquereaux, tomate, oignon, crème, vinaigre de vin, ail)
Blé pilaf Brocolis	Carottes à la béchamel		Fromage blanc & Coulis de mirabelles	Petits pois au jus
Gouda (à la coupe)	Siant Môret		Cake au pain d'épices (œuf, sucre, farine, levure, fromage blanc, cannelle, 4 épices, miel, muscade)	Yaourt nature
Compote de pommes	Clémentine Corse			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
LE JOUR DU				LE JOUR DU
Salade verte vinaigrette Betteraves vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	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 OU 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