



Menus

Semaine du 09 au 13 mars 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU			LE JOUR DU	
Salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)	Salade de tortis à la catalane (oignon, poivrons, olives, tomates)	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Salade cachoise (pommes de terre, crème fraîche, vinaigre de cidre, ciboulette)	Œufs durs mayonnaise
Tortelloni ricotta épinards sauce tomate	Colin à la napolitaine Nuggets de volaille		Escalope de poulet sauce normande (champignons, carottes, crème liquide, oignons, jus de pomme) Quenelle de brochet sauce normande (champignons, carottes, crème liquide, oignons, jus de pomme)	Coquillettes et base végétarienne aux lentilles sauce tomate
Yaourt aromatisé	Pommes rissolées		Jeunes carottes au persil	
	Cantal (à la coupe)		Camembert (portion)	Pointe de Brie (à la coupe)
Orange	Flan au chocolat		Tarte normande	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 16 au 20 mars 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU		LE JOUR DU	
Taboulé	Iceberg vinaigrette	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Carottes râpées Vinaigrette aux agrumes	Saucisson à l'ail (porc) + cornichon Coupelle de pâté de volaille
Pavé de merlu sauce vierge (huile d'olive, citron, basilic) Viennoise de poulet	Dahl de lentilles corail & Riz (lentilles corails, carottes, tomates, curry, gingembre, lait de coco, oignon)		Semoule façon couscous (légumes couscous, pois chiches, raisins et abricots secs, tomates, épice raz el hanout)	Bolognaise de bœuf Colin pané + citron
Chou-fleur béchamel				Tortis
Fromage blanc nature	Saint Moret		Fraidou	Yaourt nature
Ananas	Compote de pommes		Banane	Cake 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



Appellation d'Origine Protégée



Menus

Semaine du 23 au 27 mars 2024



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				LE JOUR DU
Salade verte Vinaigrette à la pomme	Accras de Morue	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Salade piémontaise sans viande	Macédoine mayonnaise
Egrené de pois sauce tomate/basilic 	Steak de colin sauce citron (crème, citron, épice paëlla, oignon, ail) Saucisse knack de volaille		Escalope de veau hachée au jus (brunoise de légumes, oignons, herbes de provence, ail) Pavé de merlu sauce aneth (brunoise de légumes, crème, citron, aneth, oignon)	Pané mozzarella
Curvi rigati (pâtes)	Emincé de poireaux à la crème		Petits pois à la lyonnaise (tomate, ciboulette, échalote)	Riz créole Ratatouille
Pavé 1/2 sel	Yaourt à la vanille		Fromage blanc nature	Gouda (à la coupe)
Compote pomme/banane	Kiwi		Gâteau au yaourt	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 30 mars au 03 avril 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI <i>LE JOUR DU</i>	MERCREDI	JEUDI <i>Escale printanière</i>	VENDREDI
Roulade de volaille + cornichon	Betteraves vinaigrette	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Œufs durs sur nid de salade Vinaigrette du terroir <i>(huile, moutarde, vinaigre balsamique)</i>	Carottes râpées Vinaigrette au persil
Sauté de bœuf sauce estragon <i>(mélange de légumes, crème, oignon, estragon)</i> & Purée de pommes de terre OU Cappelletti ricotta sauce tomate/basilic	Pizza au fromage		Filet de merlu sauce beurre blanc <i>(crème, beurre, échalote, vin blanc)</i> Croustillant au fromage	Saucisse fumée (porc) Haché de cabillaud sauce aurore <i>(crème, tomate, oignon)</i>
Saint Nectaire (à la coupe)	Salade verte		Pommes rissolées	Julienne de légumes saveur soleil <i>(ail, oignon, basilic)</i>
	Yaourt aromatisé			Fromage blanc nature
			Saint Moret	
Compote de pommes	Orange		Gâteau au chocolat + Chocolat de Pâques	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 06 au 10 avril 2026



Collège MALLARME



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU		LE JOUR DU	
FERIE	Iceberg vinaigrette	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Concombre Vinaigrette à l'échalote	Carottes râpées Sauce méditerranéenne (mayonnaise, fromage blanc, citron, herbes de provence)
	Crêpe au fromage			Pavé de merlu sauce vierge (huile d'olive, citron, basilic) Bouchées au pistou
	Poêlée de légumes saveur jardin (tomates, ciboulette, échalote)		Raviolis aux légumes 	Riz safrané
	Fromage fondu Président		Yaourt nature	Petit moulé nature
	Compote pomme/poire		Pomme	 Cake 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



Appellation d'Origine Protégée



Menus

Semaine du 13 au 17 avril 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Betteraves vinaigrette Coudes (pâtes) et base végétarienne à l'andalousse (courgettes, poivrons, maïs, champignons, petits pois, oignon, épices tandoori et paëlla) Camembert (portion) Pomme	Tomates Vinaigrette au basilic Riz et base jambalaya végétarienne (haricots rouges, oignons, ail, carottes, tomates, poivrons, paprika, cumin) Mimolette (portion) Flan au chocolat	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Carottes râpées vinaigrette Rôti de bœuf au jus (brunoise de légumes, oignons, herbes de provence, ail) Nuggets de poisson Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Cake marbré	Taboulé Escalope de veau hachée sauce estragon (mélange de légumes, crème, oignon, estragon) Steak de colin sauce citron (crème, citron, épice paëlla, oignon, ail) Flageolets à l'ail Yaourt nature 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