



# Menus

Semaine du 04 au 08 mai 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<b>LE JOUR DU</b>	<b>LE JOUR DU</b>	<b>FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE</b>		<b>FERIE</b>	
Salade de concombre vinaigrette	Iceberg Vinaigrette du terroir <i>(huile, moutarde, vinaigre balsamique)</i>		Carottes râpées		Vinaigrette à la ciboulette
 Cappelletti sauce tomate basilic <i>(ricotta, carotte, tomate, basilic)</i>	Omelette nature		 Egrené de bœuf façon chili con carne		 Steak de colin sauce basilic <i>(tomate, basilic, ail, oignon)</i>
	Riz créole Courgettes saveur soleil <i>(ail, oignon, basilic)</i>		Pennes		
Pointe de Brie (à la coupe)	Fromage blanc nature		Yaourt nature		
Orange	Compote pomme poire	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 11 au 15 mai 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LE JOUR DU</b> </p>				
Ceufs durs mayonnaise	Salade verte vinaigrette	<p><b>FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE</b></p>	<p><b>FERIE</b></p>	<p><b>FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE</b></p>
Friand de fromage	<p>Brandade de poisson</p>			
Blé Ratatouille				
Yaourt à la vanille				
Orange	Compote pomme fraise			

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 18 au 22 mai 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Saucisson à l'ail (porc) + cornichon Coupelle de pâté de volaille	<b>FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE</b>	Salade de tomates vinaigrette	Taboulé
Sauté de bœuf sauce bourgogne <i>(mélange 3 légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate, laurier, thym, crème)</i> Calamar à la romaine	 Emincé de volaille au jus <i>(brunoise de légumes, ail, oignon, herbes de provence)</i>		Quenelles de brochet sauce armoricaine <i>(brunoise de légumes, tomate, crème, estragon, ail)</i>	Bouchées de blé
Petits pois au jus <i>(brunoise de légumes, ail, oignon, herbes de provence)</i>	Riz pilaf Julienne de légumes saveur soleil <i>(ail, oignon, basilic)</i>		Pommes rissolées	Ratatouille
Fromage blanc nature	Camembert (portion)		Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature
Pomme bicolore	Purée de pommes		Crêpe moelleuse sucrée	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

Origine Union Européenne



# Menus

Semaine du 25 au 29 mai 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>FERIE</b>	Salade de mâches vinaigrette Salade de betteraves vinaigrette	<b>FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE</b>	<b>LE JOUR DU</b>	<b>LE JOUR DU</b>
	Escalope de veau hachée aux olives Pavé de merlu sauce basquaise <i>(poivrons, tomates, oignon, piment d'espelette)</i>		Œufs durs mayonnaise	Salade de carottes râpées Vinaigrette nature
	Polenta		Crêpe au fromage	Croq veggie tomate
	Saint Moret		Petits pois au jus <i>(brunoise de légumes, ail, oignon, herbes de provence)</i>	Gnocchis Haricots beurre à la ciboulette
	Ananas		Fromage blanc nature	Yaourt nature
			Banane	Cake miel cannelle

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 01 au 05 juin 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	<b>LE JOUR DU</b>		<b>LE JOUR DU</b>		
Salade verte vinaigrette	Salade de tomates Vianirgette à l'échalote	<b>FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE</b>	Melon	Saucisson à l'ail (porc) + cornichon Coupelle de pâté de volaille	
Colin mariné au thym et au citron Nuggets de volaille	Raviolis aux légumes		 Pennes & base végétarienne à la méditerranéenne <i>(courgettes, tomates, carottes, lentilles, laurier, thym)</i>	 Rôti de bœuf sauce basquaise <i>(poivrons, tomates, oignon, piment d'espelette)</i> Pané de blé	
Riz à la tomate				Chou-fleur à la béchamel	
Carré (à la coupe)	Fromage blanc nature			Yaourt nature	Cantal (à la coupe)
Compote pomme poire	Ananas			Compote pomme fraise	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

Bleu Blanc Cœur



# Menus

Semaine du 08 au 12 juin 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	<b>LE JOUR DU</b>			<b>LE JOUR DU</b>	
Pastèque	Salade de tomates Vinaigrette au basilic	<b>FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE</b>	Accras de Morue	Salade de betteraves vinaigrette	
Chipolatas (porc) Colin à la napolitaine	 Egrené de pois sauce tomate/basilic		 Rôti de bœuf au jus <i>(brunoise de légumes, ail, oignon, herbes de provence)</i> & Risoni (pépinettes) + Haricots verts persillés	 Pizza au fromage	
Purée de carottes/courgettes et pommes de terre	Pennes 1/2 complètes		<b>OU</b>	Iceberg	
Saint Nectaire (à la coupe)	Yaourt nature		Risoni (pépinettes) & base végétarienne de lentilles parfumée au curry <i>(lentilles, champignons, crème, tomate, curry, coriandre)</i>	Fromage blanc nature	Yaourt à la vanille
Flan au chocolat	Ananas		Cake à la vanille	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 15 au 19 juin 2026



Collège Mallarmé



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b>	<b>LE JOUR DU</b>			
Ceufs durs mayonnaise	Melon	<b>FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE</b>	Salade verte Vinaigrette au piment d'espelette Chorizo doux (porc)	 Salade de coquillettes à la californienne <i>(mais, ananas, petits pois, tomates, ciboulette)</i>
Croq veggie à la tomate	Tortelloni tomate/mozzarella sauce tomate/basilic		Sauté de bœuf sauce basquaise <i>(poivrons, oignon, tomate, piment d'espelette)</i>	Cordon bleu (volaille) Pavé de colin aux herbes de Provence
Semoule et jus de légumes			Galette basquaise	Riz créole
Saint Moret	Fromage blanc nature		 Yaourt nature	Petits pois saveur soleil <i>(ail, oignon, basilic)</i>
Ananas	Compote pomme poire		 Gâteau basque	Gouda (à la coupe)
				Compote pomme fraise

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 22 au 26 juin 2026



Collège MALLARME

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

**LE JOUR DU**

<p> <b>Salade de riz à l'orientale</b>  <i>(pois chiches, oignons, tomates, raisins et abricots secs, cumin)</i></p>	<p>Pastèque</p>	<p><b>FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE</b></p>
<p> <b>Emincé de volaille au jus</b> <i>(brunoise de légumes, ail, oignon, herbes de provence)</i></p> <p> <b>Steak de colin sauce aurore</b> <i>(tomate, crème, ail, oignon)</i></p>	<p>Lasagne ricotta chèvre épinards</p>	
<p>Haricots blancs au jus</p>		
<p>Camembert (à la coupe) </p>	<p>Yaourt nature </p>	
<p>Compote de pommes </p>	<p>Cake aux pépites de chocolat </p>	

- Production locale
- Produits BIO
- Poissons issus de la pêche durable
- Origine France
- Viande racée
- Plat végétarien
- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Indication Géographique Protégée
- Label Rouge
- Origine Union Européenne
- Appellation d'Origine Protégée