



Menus

Semaine du 01 au 04 septembre 2026



Collège MALLARME

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

VACANCES SCOLAIRE

FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE

Salade verte vinaigrette


 Salade coleslaw
(carottes, chou blanc, mayonnaise)

 Filet de hoki à l'huile d'olive et au citron
 &
 Petits pois très fins

OU

Lasagne bolognaise

Rôti de veau froid



Colin meunière et citron



Pommes sautées

Haricots verts

Cantal (à la coupe)



Yaourt à la vanille



Banane



Cake aux pépites de chocolat



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



Bleu Blanc Cœur



Menus

Semaine du 07 au 11 septembre 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU		LE JOUR DU	
 Salade de pommes de terre à l'échalote	Melon	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Ceufs durs mayonnaise	Houmous de pois chiches <i>(pois chiches, carottes, poivrons, épice garam masala, huile, oignon)</i>
 Emincé de poulet sauce normande <i>(carottes, champignons, crème, jus de pomme)</i> Croustillant au fromage	 Dahl de lentilles corail & Riz créole <i>(carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry)</i>		 Emincé de pois sauce orientale <i>(tomates, abricots et raisins secs, pruneaux, xannelle, épice paëlla)</i>	Escalope de veau hachée au jus Pavé de merlu sauce tomate basilic
Mélange aux 4 céréales <i>(riz 1/2 complet, blé, orge, épeautre)</i> Mélange de légumes et haricots plats <i>(brocolis, carottes jaunes et oranges)</i>			Semoule Légumes couscous façon tajine	Coquillettes
Pavé 1/2 sel	Yaourt nature		Camembert (portion)	Gouda (à la coupe)
Flan au chocolat	Compote pomme abricot		Milkshake mangue 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



Origine Union Européenne



Bleu Blanc Cœur



Menus

Semaine du 14 au 18 septembre 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				LE JOUR DU
Melon	Pastèque	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Concombre base tzaziki <i>(concombre, yaourt, fromage frais, menthe, huile d'olive)</i>	Salade verte vinaigrette
Pané de blé	Sauté de bœuf sauce hongroise <i>(champignon, tomates, oignon, piment doux)</i> Poissonnettes et citron		Pennes sauce fromagère au poisson <i>(colin, saumon, sauce tomate, haricots blanc, fromage frais ail et fines herbes, oignon)</i>	Cordon végétal
Lentilles Poêlée de légumes saveur jardin <i>(tomate, ciboulette, échalote)</i>	Spirales			Pommes rissolées
Saint Nectaire (à la coupe)	Fromage blanc nature		Saint Moret	Edam (portion)
Prune	Raisin		Banane	Ananas



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



Bleu Blanc Cœur



Menus

Semaine du 21 au 25 septembre 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU		LE JOUR DU	
 Salade de coquillettes à la catalane <i>(olive, tomate, poivron, oignon)</i>	Iceberg vinaigrette	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	 Carottes râpées Vinaigrette du terroir	Accras de Morue
 Parmentier de poisson à la polenta et à la carotte OU Nuggets de volaille & Carottes à l'ail	Crêpe au fromage		Bouchées au pistou	Chili con carne Moules à la crème
Nuggets de volaille & Carottes à l'ail	Chou-fleur et pommes de terre sauce mornay		Coquillettes	Riz créole Piperade
Fromage frais au sel de Guérande	Cantafrais		Fourme d'Ambert (à la coupe)	Yaourt nature
Raisin	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



Origine Union Européenne



Bleu Blanc Cœur



Menus

Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			LE JOUR DU
Tomates vinaigrette	Salade verte vinaigrette	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Taboulé	Carottes râpées Vinaigrette nature
Sauté de dinde à la sauge Colin mariné au thym et au citron	 Pennes sauce tomate à la méditerranéenne (lentilles, crème, tomate, oignon, ail)		Rôti de bœuf froid Calamar à la romaine	Pané mozzarella
Riz, carottes, navets			Lentilles	Pommes vapeur
Fromage blanc nature	Saint Moret		Fromage blanc aux fruits	Cantal (à la coupe)
Poire	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



Origine Union Européenne



Bleu Blanc Cœur



Menus

Semaine du 05 au 09 octobre 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tortis au pesto	Salade de betteraves Vinaigrette au miel	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	LE JOUR DU	LE JOUR DU
Emincé de volaille au jus Boulettes de colin pané au citron	Escalope de veau hachée sauce blanquette Filet de hoki sauce hongroise		Tomates vinaigrette	Œufs durs mayonnaise
Mélange aux 4 céréales (riz 1/2 complet, blé, orge, épeautre) Epinards à la béchamel	Coquillettes Emincé de poireaux à la crème		Tortelloni pomodoro/mozzarella sauce tomate	Lasagne ricotta chèvre épinard
Saint Nectaire (à la coupe)	Yaourt nature		Pointe de Brie (à la coupe)	Yaourt nature
Compote pomme banane	Ananas		Banane	Cake au miel et à la 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



Origine Union Européenne



Bleu Blanc Cœur



Menu Du 12 au 16 Octobre 2026

Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de mâches et betteraves Vinaigrette moutarde à l'ancienne	LE JOUR DU VEGÉ Salade piémontaise sans viande	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Saucisson à l'ail (porc) (prétranché) + cornichon Coupelle de pâté de volaille	Tomates vinaigrette
Sauté de porc façon civet au miel et amandes (gingembre, miel, amandes, sauge, vinaigre, muscade) Emincé de pois sauce miel gingembre amandes	Omelette au fromage		Pavé de merlu sauce normande (champignon, carotte, crème, jus de pomme) Saucisse knack de volaille	Rôti de bœuf sauce dijonnaise (crème, moutarde, mélange de légumes) Steak de colin sauce ciboulette
Lentilles à la paysanne (carottes, champignons, échalotes)	Chou-fleur sauce mornay		Pommes risolées	Purée de potiron
Gouda (à la coupe)	Fromage blanc nature & Miel et flocon d'avoine		Saint Moret	Camembert (à la coupe)
Orange	Poire		Raisin	Taillis de fruits secs



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



Bleu Blanc Cœur