



Menus

Semaine du 02 au 06 novembre 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				LE JOUR DU
 Salade de pommes de terre à l'échalote	Cervelas (porc) (à trancher) + cornichon Coupelle de pâté de volaille	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Salade verte	Carottes râpées
Croq veggie à la tomate	Steak de colin sauce curry		 Hachis à la bolognaise (plat durable) <i>(égrené de bœuf, pois chiches, carottes, tomates)</i>	Omelette aux fines herbes
Chou-fleur à la béchamel	Mélange d'automne <i>(butternut, potiron, panais, patate douce)</i>		OU Hachis à l'égrené de pois <i>(purée de pommes de terre et égrené de pois)</i>	Gnocchis
Petit moulé nature	Fromage blanc nature		Camembert (à la coupe)	Saint Moret
Poire	Compote pomme fraise		Banane	Cake aux amandes



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 09 au 13 novembre 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU		LE JOUR DU	
Betteraves vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	FERIE	Iceberg vinaigrette	Crêpe au fromage
Sauté de bœuf sauce bourguignonne (champignon, carotte, herbe de provence) Colin sauce oseille	Curry de pois chiches et Riz (pois chiches, oignon, paprika, ail, cumin, citron, curry, tomate)			Pavé de merlu sauce dugléré (crème, oignon, tomate, persil) Emincé de volaille au jus (brunoise de légumes, ail, oignon, herbes de provence)
Lentilles			Raviolis aux légumes	Farfalles Julienne de légumes
Carré de l'Est (à la coupe)	Fromage blanc nature		Saint Nectaire (à la coupe)	Yaourt nature
Compote pomme abricot	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



Origine Union Européenne



Bleu Blanc Cœur



Menus

Semaine du 16 au 20 novembre 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU	LE JOUR DU			
Salade piémontaise sans viande	Salade verte	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes
Croustillant au fromage	Dahl de lentilles corail & Riz (lentilles corail, carottes, curry, gingembre, lait de coco, oignon, tomate)		Rôti de veau sauce hongroise (oignon, ail, champignon, tomate, piment doux) & Petits pois OU Raviolis aux fromages sauce tomate	Cordon bleu (volaille) Filet de hoki sauce rougail (tomate, curcuma, citron, herbes de provence)
Printanière de légumes				Gnocchis Haricots verts
Saint Moret	Fromage blanc nature		Yaourt à la vanille	Camembert (portion)
Pomme	Flan au chocolat		Kiwi	Gâteau au caramel beurre salé



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 23 au 27 novembre 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU			CINEMA	LE JOUR DU
Œufs durs mayonnaise	Friand au fromage	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Iceberg & croûtons vinaigrette nature	Salade chouchou (chou blanc et chou rouge, fromage frais, mayonnaise, échalote)
Tarte aux légumes	Parmentier de poissons au thym et citron OU Saucisse fumée (porc) & Purée de pomme de terre		Cheese burger	Bouchées azukis (haricots rouges)
Iceberg			Fish burger	Pennes
Yaourt nature	Fromage frais au sel de Guérande		Pommes campagnardes	Chou-fleur à la ciboulette
Orange	Clémentine		Yaourt nature	Fourme d'Ambert (à la coupe)
			Beignet aux pommes	Cake vanille



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 30 novembre au 04 décembre 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			LE JOUR DU
Salade de tortis à la catalane (poivrons, tomates, olives)	Salade verte Vinaigrette à la ciboulette	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Pâté de campagne (porc) à trancher + cornichon Coupelle de pâté de volaille	Crêpe aux champignons
Pavé de merlu sauce aneth Sauté de porc sauce dijonnaise (moutarde, crème, mélange de légumes)	Omelette aux fines herbes		Rôti de bœuf et jus (brunoise de légumes, herbes de provence, oignon) & Purée de pommes de terre + Epinards à la crème OU Hachis et base de lentilles sauce tomate 	Stick végétarien sauce froide au fromage blanc curry
Duo de lentilles/carottes	Riz Chou vert braisé			Potiron à la béchamel et au cheddar
Fromage blanc nature	Saint Moret		Yaourt nature	Mimolette (portion)
Clémentine	Flan à la vanille		Banane	Cake au 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 décembre 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU			LE JOUR DU	
Taboulé	Salade de riz à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Carottes râpées Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Œufs durs mayonnaise
Pizza au fromage	Sauté de bœuf sauce marengo (carottes, champignons, tomate, oignon) & Chou-fleur à la béchamel		Samoussas aux légumes	Steak de colin sauce citron Nuggets de volaille
Iceberg	OU Tortelloni ricotta épinards sauce tomate		Petits pois au jus	Pommes sautées
Carré de l'Est (à la coupe)	Yaourt nature		Fromage blanc nature	Cantal (à la coupe)
Orange	Clémentine		Gâteau à la rhubarbe	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 décembre 2026



Collège MALLARME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Salade piémontaise sans viande	Crêpe au fromage	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Salade de mâche & betteraves parsemée de saumon fumé Vinaigrette du terroir (moutarde, vinaigre balsamique)	Carottes râpées Vinaigrette nature
Colin crumble pain d'épices Saucisse knack de volaille	N Riz & base végétarienne le lobio (haricots rouges, noix, coriandre, tomate, paprika)		Pépites de volaille sauce Noël aux canneberges (butternut, potiron, panais, canneberges, confits d'oranges et de mandarines, crème, cannelle)	Escalope de veau au jus (brunoise de légumes, ail, oignon, herbes de provence) Bouchées de blé
Petits pois carottes			Emincé de pois sauce Noël (crème de marron, crème, pain d'épices)	Poêlée de légumes saveur soleil (ail, oignon, basilic)
Saint Moret	Yaourt nature		Pommes noisettes	Fromage blanc nature
Compote pomme abricot	Pomme		Saint Nectaire (à la coupe)	Banane
			Moelleux à la pâte de noisette et cacao + 1 clémentine + 1 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