

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Menu Collège, Lycée & Prépa

Lundi 15/12/2025	Mardi 16/12/2025	Mercredi 17/12/2025	Jeudi 18/12/2025	Vendredi 19/12/2025	Samedi 20/12/2025	Dimanche 21/12/2025
ENTRÉES						
Betteraves <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Céleri rapé aux raisins <i>Céleri</i>	Pomelo et sucre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	avocat crevette noel <i>Crustacés, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Coeur d'artichaut vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Brocolis vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	
Champignons à la crème persillée <i>Lait</i>	Chou rouge <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade de maïs poivron et emmental <i>Lait</i>	Saumon fumé crème de ciboulette <i>Poissons, Lait</i>	Haricots verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Feuilleté provençal <i>Gluten</i>	
Riz maïs et haricots rouges <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâtes au surimi <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites</i>	SALADE VERTE AUX CROUTONS <i>Gluten, Lait</i>		Macédoine sauce citronnette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Pâté en croute <i>Oeufs, Gluten</i>	
SALADE VERTE AUX CROUTONS <i>Gluten, Lait</i>	SALADE VERTE AUX CROUTONS <i>Gluten, Lait</i>	Taboulé <i>Gluten</i>		SALADE VERTE AUX CROUTONS <i>Gluten, Lait</i>	SALADE VERTE AUX CROUTONS <i>Gluten, Lait</i>	
PLATS						
Boulette sarrasin lentille légume sc fromage blanc menthe épice kebab <i>Céleri, Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Beignets de calamars sauce tartare <i>Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites</i>	Blanquette colin d'Alaska <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Filet de dorade sauce crustacé <i>Crustacés, Poissons, Lait, Sulfites</i>	Boeuf bourguignon <i>Gluten</i>	Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait, Soja</i>	
Escalope de dinde sauce vallée d'auge <i>Gluten, Lait</i>	Rougail saucisses <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence <i>Gluten, Sulfites</i>	roti de dinde farci aux marrons NOËL <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Saucisse végétale au blé <i>Gluten</i>	Pizza aux fromages (Tomme, Cantal, Mimolette et Mozzarella) <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	
GARNITURES						
Crumble de potiron au parmesan <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Petits pois à l'étuvé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Blé sauce tomate <i>Gluten</i>	Poêlée Ardèchoise <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Endives braisées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Boulgour <i>Gluten</i>	
Tortis 3 couleurs <i>Gluten</i> 	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cordiale de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	pomme pom-pin forestière <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gratin dauphinois <i>Lait</i>	Haricots plats à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES

## PRODUITS LAITIERS

Fromage frais Petit louis <i>Lait</i>	Fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>	Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Fromage fondu Carré <i>Lait</i>	Fromage frais Chanteneige <i>Lait</i>
Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>		Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>

## DESSERTS

Brownie <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Soja</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote tous fruits allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Délice framboise cassis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote tous fruits allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote tous fruits allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Compote tous fruits allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Donut's sucré  <i>Gluten, Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	sapin de noel <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>		Fromage blanc <i>Lait</i>	Crème dessert saveur vanille <i>Lait</i>
Fromage blanc <i>Lait</i>	Salade de fruit 5/1 <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mousse Café <i>Lait</i>		Tarte noix coco  <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>

## BOULANGERIE

Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>
-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Menu établi par une diététicienne

LE PLAISIR DE BIEN MANGER