

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

Menu Collège, Lycée & Prépa

Lundi 16/02/2026	Mardi 17/02/2026	Mercredi 18/02/2026	Jeudi 19/02/2026	Vendredi 20/02/2026	Samedi 21/02/2026	Dimanche 22/02/2026
E N T R É E S						
Betteraves <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Choux bicolores <i>Sulfites</i>	Champignons à la Grecque <i>Sulfites</i>	Céleri rémoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Houmous aux pois chiche <i>Sésame</i>	Cervelas vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Radis au beurre <i>Lait</i>
Carottes râpées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade d'agrumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	OEUF DUR <i>Oeufs</i>	Rillettes de saumon ciboulette <i>Céleri, Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Macédoine à la russe <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Chou-fleur vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de lentilles, lardons et pomme verte <i>Moutarde, Sulfites</i>
Pâté de campagne <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites</i>	SALADE VERTE AUX CROUTONS <i>Gluten, Lait</i>	SALADE VERTE AUX CROUTONS <i>Gluten, Lait</i>	SALADE VERTE AUX CROUTONS <i>Gluten, Lait</i>	Salade de mâche, betterave et noix de cajou <i>Fruits à coque</i>	HARICOTS BLANCS A LA PROVENCALE <i>Sulfites</i>	SALADE VERTE AUX CROUTONS <i>Gluten, Lait</i>
SALADE VERTE AUX CROUTONS <i>Gluten, Lait</i>	Soupe au brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Taboulé <i>Gluten</i>	Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	SALADE VERTE AUX CROUTONS <i>Gluten, Lait</i>	SALADE VERTE AUX CROUTONS <i>Gluten, Lait</i>	Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P L A T S						
Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Saucisse fumée <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Beignet de poisson blanc <i>Poissons, Gluten, Soja</i>	Boeuf bourguignon Stanislas <i>Gluten, Sulfites</i>	Dés colin d'Alaska sauce aux petits légumes <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Rôti de porc sauce dijonnaise <i>Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Burger canard sauce barbecue, mozzarella cheddar et salade iceberg <i>Gluten, Lait, Sésame, Soja, Sulfites</i>
Filet de maquereau sauce aigre douce <i>Poissons, Gluten, Soja, Sulfites</i>	Torsade à la provençale au thon <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Escalope de dinde sauce vallée d'auge <i>Lait</i>	Omelette <i>Oeufs, Lait</i>	Poulet sauce saveur kebab <i>Lait, Sulfites</i>	Pâtes coude sauce butternut cheddar, crumble salé <i>Gluten, Lait</i>	Quiche fromage <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S						
Lentilles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	EPINARDS EN BRANCHE <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Poêlée campagnarde <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricot beurre à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Poêlée minestrone <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	BETTES PERSILLEES <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Duo de carottes, ail et curcuma <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Poêlée forestière <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Torsades <i>Gluten</i>	Pommes de terre grenailles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pomme de terre <i>Lait</i>	Riz <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâtes coude rayé <i>Gluten</i>	Frites <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES

PRODUITS LAITIERS

Fromage Petit moule <i>Lait</i>	Fromage frais demi sel <i>Lait</i>	Fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>	Fromage frais fraidou <i>Lait</i>	Fromage Petit moule <i>Lait</i>	Fromage fondu Brebichrème <i>Lait</i>
Yaourt nature <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>

DESSERTS

Beignet à la pomme ❄️ <i>Oeufs, Gluten</i>	Compote pomme allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pomme allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pomme allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pomme allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pomme allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pomme allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Compote pomme allégée en sucres <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>	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>
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>	Fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>	Crème dessert caramel <i>Lait</i>	Dessert lacté gélifié au chocolat <i>Lait</i>	Fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>	Fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>
Fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>	Tarte au flan ❄️ <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Tarte aux poire bourdaloue ❄️ <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait</i>	Fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>	Fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>	Liégeois au café <i>Lait</i>	Pomme au four <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Menu élaboré par une diététicienne nutritionniste



LE PLAISIR DE BIEN MANGER