

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

Menu de la semaine du 08/06 au 12/06/2026


Menu Collégien 100% durable

Lundi 8

Entrée

 PATE CAMPAGNE (PORC)
 FEUILLETE AUX 2 FROMAGES

Plat

 GOULASH DE BŒUF
FILET DE TRUITE A LA CREME

COURGETTES A L'AIL
AUBERGINES A LA PROVENCAL
Fromage

 YAOURT A BOIRE A LA FRAISE



Dessert

Mardi 9

Entrée

SALADE NICOISE
CROQUE MONSIEUR (PORC)

Plat


 GRATIN DE MACARONIS
A LA PARMIGIANA
 SAUCISSE DE TOULOUSE
(PORC)

 PUREE DE POMMES DE TERRE

Dessert

Jeudi 11

Entrée

FILET DE MAQUEREAUX SAUCE
ESCABECHE
 SALADE
AU THON

Plat



 FAJITAS
 FILET DE POULET

RATATOUILLE



Dessert

Vendredi 12

Entrée



 ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL
 TOMATES AU DES DE
BREBIS

Plat

 SPAGHETTIS A LA
BOLOGNAISE
OU
GARNITURE FRUITS DE MER
 STEAK HACHE SAUCE AU
POIVRE

PATATES DOUCES ROTIES

Fromage

 FROMAGE LAGUIOLE
 YAOURT A L'ABRICOT DUO
LOZERE
Dessert



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produits bruts ou peu transformés