




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



Menu de la semaine du 01/06 au 05/06/2026

Lundi 1

Entrée

 TOMATES OCCITANES 
MELON CHARENTAIS 

Plat

 ROTI DE BOEUF SAUCE
BEARNAISE
RIZ CANTONAIS 

RATATOUILLE 

Fromage

 CANTAL* 

Dessert




 CREME DESSERT AU
CAMEL
ILE FLOTTANTE

Mardi 2

Entrée

MACEDOINE ET MAYONAISE
PASTEQUE 

Plat

 COUSCOUS
 AGNEAU/
MERGUEZ 
FILET DE DORADE POISSON
SAUCE BRESILIENNE 

 SEMOULE 




Fromage

Dessert

GLACE CONE AU CHOCOLAT
GLACE CONE A LA VANILLE



Jeudi 4

Entrée





 HOUMOUS ET BATONNETS DE
LEGUMES 
SALADE DE LENTILLES AUX
LARDONS ET CROUTONS 

Plat

 OMELETTE
AU FROMAGE 
ESCALOPE DE POULET PANE




TOMATES CERISES ROTIES 
GRATIN DE COURGETTES AU
CHEVRE 

Dessert





 FRAISES AU SUCRE 
 CERISES 

Vendredi 5

Entrée

 SALADE VERTE 
CONCOMBRE VINAIGRETTE 

Plat

 ESCALOPE DE PORC
SAUCE MOUTARDE 
 PENNES REGATE AU
PESTO ROUGE 



PENNE AU FROMAGE



Fromage

 TOMME CATALANE* 

Dessert

 CREME DESSERT AU
CHOCOLAT
 CREME DESSERT A LA
VANILLE



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