

MENU

Menu du Collège - DÉJEUNER

Lundi
16/03/2026

Céleri rémoulade
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Merlu  au citron persille
Poissons

Sauté de dinde  sauce blanquette
Oeufs, Lait

Carottes à la crème
Gluten, Lait

Coquillettes
Gluten

Fromage fondu Croc lait 
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Barre bretonne
Oeufs, Gluten

Corbeille de fruits hiver
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pain
Gluten

Mardi
17/03/2026

Houmous
Lait

Salade de mâche
Gluten, Lait

Boulettes de blé tomate
Gluten

Saucisse de Toulouse
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brocolis
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage Petit moule
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Corbeille de fruits hiver
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert chocolat
Lait, Soja

Pain
Gluten

Jeudi
19/03/2026

Cake américain (lardon, cheddar, oignon)
Oeufs, Gluten, Lait

Haricots verts
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cheeseburger
Gluten, Lait, Moutarde, Sésame, Soja

Hamburger de poisson
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sésame

Chou-fleur béchamel
Gluten, Lait

Semoule 
Gluten

Fromage fondu carré
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Corbeille de fruits hiver
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Paris Brest 
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Pain
Gluten

Vendredi
20/03/2026

Concombres en rondelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tomates au basilic
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Yaourt nature sucré
Lait

Compote pommes allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pomme bicolore
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pain
Gluten

E N T R É E S

P L A T S

G A R N I T U R E S

P R O D U I T S L A I T I E R S

D E S S E R T S

B O U L A N G E R I E

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.