



## Menu de la semaine du 02/09 au 03/09/2021

### Lundi

### Mardi

### Jeudi 2

### Vendredi 3

 SALADE LAITUE A LA FETA  
MELON JAUNE  
 CONCOMBRE TZATSIKI

\*  
MERGUEZ GRILLEE A LA SAUCE  
TOMATE  
PAVE DE POISSON A LA  
BORDELAISE

 SEMOULE AU BEURRE  
 CAROTTES SAUTEES



\*  
MINI BABYBEL  
CARRE FRAIS

 PRUNE  
 RAISIN DE PAYS

CAROTTES RAPEES AU CITRON  
SALADE DE POMMES DE TERRE  
AU THON  
PASTEQUE

\*  
FILET DE POULET GRILLE  
TANDOORI  
ROTI DE BOEUF SAUCE  
COCKTAIL



 BLE AU BEURRE  
 RATATOUILLE

 YAOURT SUCRE A LA VANILLE  
 YAOURT NATURE LES 2 VACHES  
ET SUCRE

\*  
CONE GLACE A LA VANILLE  
CONE GLACE AU CHOCOLAT

## Menu de la semaine du 06/09 au 10/09/2021

### Lundi 6


 TOMATES A LA VINAIGRETTE  
SALADE NICOISE  
 POMELO AU SUCRE

\*  
BLANQUETTE DE VEAU A  
L'ANCIENNE  
TORTILLA (OMELETTE  
POMMES DE TERRE ET  
LEGUMES)



\*\*\*\*\*  
 RIZ PILAF DE CAMARGUE


\*  
 CAMEMBERT

 YAOURT AU LAIT ENTIER A LA  
FRAISE

\*  
 FRUITS DE SAISON

### Lundi 7


 MELON DE PAYS  
OEUF A LA COQUE ET  
MOUILLETTE  
 CAROTTES RAPEES

\*  
FAJITAS   
DOS DE COLIN A LA  
BASQUAISE



\*\*\*\*\*  
FRITES

\*  
ROUY

 TOMETTE DU CAYLAR

\*  
 COMPOTE DE POMMES  
SALADE DE FRUITS FRAIS  
D'ETE


### Lundi 9

 SALADE DE LAITUE  
GARNITURE FETA  
MAIS AU THON  
 SALADE DE CHOUX FLEURS

\*  
NUGGETS DE FILET DE POULET  
STEAK HACHE DE BOEUF



\*\*\*\*\*  
PRINTANIERE DE LEGUMES  
TOMATES CERISE ROTIES

\*  
 YAOURT NATURE DEMI  
ECREME ET SUCRE

 OSSAU IRATY

\*  
BEIGNET DONUT'S DOONYS  
CREME DESSERT AU CHOCOLAT

### Lundi 10

SALADE TENDRESSE AUX  
GESIERS  
 SALADE DE PENNE AUX  
CREVETTES  
JAMBON CUIT ET BEURRE  
(PORC)  
\*  
PAVE DE POISSON A LA  
BORDELAISE  
TORTELLINIS AUX 4 FROMAGES  
ET SAUCE TOMATE 

\*\*\*\*\*  
HARICOTS VERTS PERSILLES

\*  
 GOUDA  
PETITS SUISSES NATURES ET  
SUCRE

\*  
 FRUITS DE SAISON



PRODUIT  
LOCAL



IGP



AOP



AOC



PRODUIT ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE ET  
LOCALE



PRODUIT ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



RECETTE  
COLLEGIENS «  
ATELIER  
CUISINE»



PLAT  
VEGETARIEN



## Menu de la semaine du 13/09 au 17/09/2021

### Lundi 13

TAPENADE DE TOMATES CERISE  
BEIGNETS DE CALAMARS ET  
CITRON


SARDINE A LA SAUCE TOMATE

\*

DOS DE COLIN AU CURRY

 BOEUF FACON GARDIANE

\*\*\*\*\*


 COURGETTES A LA PROVENCALE  
GRATIN DAUPHINOIS

\*


 PELARDON

 YAOURT SUCRE A LA  
VANILLE

\*

 FRUITS DE SAISON

### Lundi 14

 MELON DE PAYS  
JAMBON CRU ET BEURRE (PORC)  
TOMATES ET MACEDOINE



\*

FALAFELS ET SES  
CEREALES SAUCE BLANCHE  
FILET DE DORADE SAUCE  
COCKTAIL

\*\*\*\*\*

 AUBERGINES A LA  
PROVENCALE

\*




 YAOURT A LA FRAISE  
 CARRE FRAIS

\*

GATEAU FACON D'AIGUES  
MORTES

 CREME DESSERT A LA  
VANILLE

### Jeudi 16

 SALADE MELANGEE  
 GARNITURE A LA FOURME  
D'AMBERT  
 CAROTTES RAPEES  
CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE



\*

PAELLA AU POULET  
SAUMON A LA CREME

\*\*\*\*\*

 TAGLIATELLES AU BEURRE  
ET FROMAGE



\*

 EMMENTAL  
 FROMAGE BLANC NATURE

\*

 FRUITS DE SAISON

### Vendredi 17

 SALADE MELANGEE  
GARNITURE OIGNONS FRITS  
 TOMATES A LA VINAIGRETTE  
CAKE AUX OLIVES ET DES DE  
BREBIS SUR SALADE

\*

FILET DE POISSON MEUNIERE ET  
CITRON  
TORTELLINIS RICOTTA/EPINARDS  
A LA CREME


\*\*\*\*\*


POEELE DE RIZ A LA  
CAMARGUAISE

\*

 EDAM  
 BRIE DE MEAUX

\*

 POIRE WILLIAMS SAUCE AU  
CHOCOLAT

 COMPOTE POMMES/POIRES ET  
PETIT BEURRE



PRODUIT  
LOCAL



IGP



AOP



AOC



PRODUIT ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE ET  
LOCALE



PRODUIT ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE









RECETTE  
COLLEGIENS «  
ATELIER  
CUISINE»






PLAT  
VEGETARIEN

## Menu de la semaine du 20/09 au 24/09/2021










### Lundi 20

-  HOUMOUS ET BATONNETS DE CAROTTE
- BETTERAVES MIMOSA
- OEUF DUR MAYONNAISE ET SALADE
- \*
- ASSIETTE ORIENTALE ET SA SEMOULE 
-  CHIPOLATA GRILLEE A LA SAUCE TOMATE (PORC)
- \*\*\*\*\*
-  MACARONIS AU BEURRE
- \*
- FROMAGE PIK ET CROQ
-  YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER ET SUCRE
- \*
-  FRUITS DE SAISON





### Lundi 21

-  TOMATES AU THON PASTÈQUE
- SARDINE A L'HUILE ET CITRON
- \*
- BRANDADE DE MORUE PARMENTIERE
-  SAUTE DE POULET SAUCE CAJUN
- \*\*\*\*\*
- GNOCCHIS AU BEURRE
- \*
- YAOURT VELOUTE AUX FRUITS MIXES CANTAL 
- \*
- GAUFRE SAUCE CHOCOLAT ECLAIR AU CHOCOLAT

### Jeudi 23

-  SALADE DE LAITUE
- GARNITURE DES D'EMMENTAL
-  CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE
- ACCRAS DE MORUE ET CITRON
- \*
- FAJITAS MEXICAINES 
-  OMELETTE NATURE
- \*\*\*\*\*
-  EPINARDS A LA CREME
- \*
-  SAINT PAULIN
-  FROMAGE BLANC NATURE
- \*
-  FLAN VANILLE/CARAMEL LES 2 VACHES
-  CREME DESSERT AU CHOCOLAT

### Vendredi 24

-  SALADE MELANGEE MIMOSA
- TAPENADE DE TOMATES CERISE
- JAMBON CRU ET BEURRE
- \*
-  BOEUF ESTOUFFADE A LA PROVENCALE
- MOULES MARINIÈRES A LA CREME
- \*\*\*\*\*
- Frites
- PURÉE DE CAROTTES
- \*
- YAOURT A BOIRE
-  PETITS SUISSES NATURES ET SUCRE
- \*
-  FRUITS DE SAISON



PRODUIT LOCAL



IGP



AOP



AOC



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »




PLAT VEGETARIEN



## Menu de la semaine du 27/09 au 01/10/2021


### Lundi 27

TABOULE  
 POMELO AU SUCRE  
 TOMATES AU BASILIC ET  
 CITRON

\*

ROTI DE BOEUF AU JUS  
 DOS DE CABILLAUD  
 SAUCE VIERGE

\*\*\*\*\*

POMMES SAUTEES  
 CAROTTES AU BEURRE  
 PERSILLEES

\*



MINI BABYBEL

 YAOURT FERMIER ET SUCRE


\*

CONE GLACE A LA VANILLE  
 CONE GLACE AU CHOCOLAT

### Lundi 28

 SALADE DE LAITUE  
 GARNITURE CROUTONS  
 LENTILLES A LA VINAIGRETTE  
 ROSETTE DE LA SALVETAT  
 ET BEURRE (PORC)

\*

 FILET DE DORADE A LA  
 CATALANE  
 TORTELLINIS 4 FROMAGES  
 A LA CREME

\*\*\*\*\*

 BLE AU BEURRE



\*

 SAINT NECTAIRE  
 KIRI CREME

\*

 FRUITS DE SAISON


### Jeudi 30

 SALADE MELANGEE GARNITURE  
 BILLES DE MOZZARELLA  
 TARTE AUX 3 FROMAGES  
 SALADE DE PENNE AUX  
 CREVETTES



\*

FILET DE POISSON MEUNIERE  
 ET CITRON  
 STEAK HACHE DE BOEUF  
 SAUCE BARBECUE



\*\*\*\*\*

 GRATIN DAUPHINOIS  
 HARICOTS VERTS AU BEURRE  
 PERSILLES



\*

 YAOURT SUCRE A LA VANILLE  
 PETITS SUISSES AUX FRUITS

\*

 SALADE DE FRUITS DE SAISON  
 FRUITS DE SAISON


### Vendredi 1

 SALADE MELANGEE  
 GARNITURE AU THON  
 TOMATES A LA VINAIGRETTE  
 OEUF A LA COQUE ET  
 MOUILLETTE


\*

CURRY DE LEGUMES ET  
 RIZ DE CAMARGUE  
 FILET DE POULET GRILLE BBC

\*\*\*\*\*

 PETITS POIS A LA PAYSANNE  
 (PORC)

\*

 YAOURT NATURE AU  
 LAIT ENTIER ET SUCRE

 SAINT PAULIN

\*

 PARIS BREST  
 GATEAU AUX POMMES



PRODUIT  
LOCAL



IGP



AOP



AOC



PRODUIT ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE ET  
LOCALE



PRODUIT ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE




RECETTE  
COLLEGIENS «  
ATELIER  
CUISINE »




PLAT  
VEGETARIEN

## Menu de la semaine du 04/10 au 08/10/2021

### Lundi 4

 HOUMOUS ET BATONNETS DE  
CAROTTE  
NEMS SUR SALADE  
TABOULE

\*

 ESCALOPE DE PORC GRILLEE  
AUX HERBES DE PROVENCE  
OMELETTE/GALETTE DE  
POMMES DE TERRE SUR  
TOASTINETTE

\*\*\*\*\*

 GRATIN DE BROCOLIS

\*

 YAOURT SUCRE A LA VANILLE

 EMMENTAL

\*

SUNDAE AU CHOCOLAT  
SUNDAE VANILLE/CARAMEL



PRODUIT  
LOCAL



IGP



AOP



AOC

### Lundi 5

POIS CHICHES A LA  
CATALANE (PORC)  
CAROTTES RAPEES AU CITRON  
MACEDOINE DE LEGUMES A LA  
VINAIGRETTE

\*

NUGGETS DE POULET  
MERGUEZ GRILLEE A LA SAUCE  
TOMATE

\*\*\*\*\*

 SEMOULE AU BEURRE  
 COURGETTES A L'AIL



\*

 YAOURT FERMIER ET SUCRE  
BLEU DOUCEUR


\*

 FRUITS DE SAISON

### Jeudi 7

 SALADE MELANGEE A  
L'AVEYRONNAISE  
 JAMBON CRU LA SALVETAT  
ET CORNICHON (PORC)  
TOMATES CREVETTES ET SURIMI

\*

MACARONADE A LA SETOISE  
(PORC)  
 FILET DE POISSON DE  
MEDITERRANEE

\*\*\*\*\*

 MACARONIS AU BEURRE  
 POELEE DE LEGUMES D'ETE

\*

 TOMETTE DU CAYLAR  
 CANTAL

\*

GATEAU FACON D'AIGUES  
MORTES

 FROMAGE BLANC CEVENOL



PRODUIT ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE ET  
LOCALE



PRODUIT ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE




RECETTE  
COLLEGIENS «  
ATELIER  
CUISINE »



PLAT  
VEGETARIEN


### Vendredi 8

 SALADE MELANGEE  
GARNITURE DES DE TOMATE  
PIZZA AU FROMAGE  
POIS CHICHES EN SALADE


\*

CHILI VEGETARIEN   
DOS DE COLIN SAUCE CURRY

\*\*\*\*\*

 CAROTTES AU BEURRE  
PERSILLEES

\*

 YAOURT NATURE LES 2  
VACHES ET SUCRE

 GOUDA


\*

 FRUITS DE SAISON



## Menu de la semaine du 11/10 au 15/10/2021

### Lundi 11

BETTERAVES AU MAIS  
 POMELO AU SUCRE  
 CHOUX FLEURS FLEURETTE  
 CRUS SAUCE COCKTAIL

\*

DOS DE COLIN A LA CATALANE  
 GRATIN DE SEMOULE AUX  
 LEGUMES ET PARMESAN



\*\*\*\*\*

HARICOTS VERTS AU BEURRE  
 PERSILLES

\*

 FROMAGE BLANC NATURE

 CAMEMBERT


\*

BEIGNET AUX POMMES  
 BEIGNET AU CHOCOLAT

### Lundi 12

SALADE DE MACHE AU  
 LEERDAMER  
 SALADE DE POMMES DE  
 TERRE AU THON  
 FEUILLETE DE HOT DOG  
 (VOLAILLE)

\*

 ROUGAIL DE SAUCISSE  
 (PORC)

FILET DE POULET GRILLE BBC

\*\*\*\*\*

 RIZ DE CAMARGUE PILAF  
 PUREE DE POTIRON



\*

PORT SALUT  
 YAOURT A BOIRE

\*

 FRUITS DE SAISON


### Jeudi 14

 SALADE MELANGEE  
 GARNITURE OIGNONS FRITS  
 SAMOUSSA  
 PATE DE CAMPAGNE (PORC)

\*

 ROUILLE A LA SETOISE  
 BOEUF EN GOULASH

\*\*\*\*\*

POMMES VAPEUR PERSILLEES  
 GRATIN DE BROCOLIS

\*



FOURME D'AMBERT  
 TOMME CATALANE


\*

 COMPOTE POMMES/POIRES  
 ET PETIT BEURRE



SALADE DE FRUITS DE  
 SAISON

### Vendredi 15

 SALADE MELANGEE  
 GARNITURE DES DE VOLAILLE  
 OEUF A LA COQUE ET  
 MOUILLETTE




CAROTTES RAPEES AU CITRON

\*

SPAGHETTIS A LA CARBONARA  
 OMELETTE NATURE

\*\*\*\*\*

 POEELE DE LEGUMES  
 D'ETE

\*

MINI BABYBEL  
 FROMAGE PIK ET CROQ

\*

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT  
 LIEGEOIS VANILLE/CARAMEL



PRODUIT  
 LOCAL



IGP



AOP



AOC



PRODUIT ISSU DE  
 L'AGRICULTURE  
 BIOLOGIQUE ET  
 LOCALE



PRODUIT ISSU DE  
 L'AGRICULTURE  
 BIOLOGIQUE





RECETTE  
 COLLEGIENS «  
 ATELIER  
 CUISINE »




PLAT  
 VEGETARIEN

## Menu de la semaine du 18/10 au 22/10/2020


### Lundi 18

 SALADE MELANGEE  
GARNITURE CROUTONS  
 POMELO AU SUCRE  
SALADE DE POIS CHICHES

\*

 SAUTE DE POULET A LA  
PROVENCALE  
STEAK HACHE DE BOEUF

\*\*\*\*\*

 PENNE REGATE AU BEURRE  
ET FROMAGE

 POEELE DE RIZ A LA  
CAMARGUAISE

\*

 BLEU D'AUVERGNE

 CARRE FRAIS

\*

 FRUITS DE SAISON



PRODUIT  
LOCAL



IGP





AOP



AOC


### Lundi 19

 SALADE MELANGEE  
GARNITURE BILLES DE  
MOZZARELLA  
 CAROTTES RAPEES  
DUO DE CHOUX A LA  
VINAIGRETTE

\*

RISOTTO D'ORGE ET  
LENTILLES  
PAVE DE SAUMON A L'HUILE  
D'OLIVE

\*\*\*\*\*

 EPINARDS A LA CREME

\*

 YAOURT A LA FRAISE  
 YAOURT AU CITRON


\*

GATEAU COCO  
CREPE AU SUCRE

### Jeudi 21

SALADE DE PATES A LA  
PROVENCALE  
MAIS AU THON  
MORTADELLE (PORC)

\*


 TARTE AUX 3 FROMAGES  
ESCALOPE DE PORC  
GRILLEE AUX HERBES DE  
PROVENCE

\*\*\*\*\*

 COURGETTES A L'AIL

\*

 YAOURT NATURE AU LAIT  
ENTIER ET SUCRE

 PETITS SUISSES NATURES  
ET SUCRE

\*


 FRUITS DE SAISON

PRODUIT ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE ET  
LOCALE



PRODUIT ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

### Vendredi 22

 SALADE AUX OLIVES NOIRES  
FILET DE MAQUEREAU A LA  
MOUTARDE  
BETTERAVES

\*

DOS DE CABILLAUD MARINE A  
L'HUILE D'OLIVE ET CITRON  
KEBAB (EMINCE DE  
DINDE/GALETTE) SAUCE  
BLANCHE

\*\*\*\*\*

 FRITES  
RATATOUILLE

\*

 EDAM  
 GOUDA

\*

COMPOTE DE POMMES  
PECHES AU SIROP



PLAT  
VEGETARIEN