



IGP



AOP



AOC



Produit local



**Produit issu de
l'agriculture biologique**



**Produit issu de l'agriculture
biologique et locale**



Plat végétarien



**Recette collégiens
« atelier cuisine »**

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 10 : du 07/03 au 11/03/2022

Lundi 7

Entrée

CAROTTES RAPEES AU
CITRON
PAMPLEMOUSSE ROSE AU
MIEL
BETTERAVES

Plat

FILET MEUNIER ET CITRON
RAVIOLI ET FROMAGE RAPE

POMMES DE TERRE
NOISETTE

Laitage

  EMMENTAL
 PETITS SUISSES NATURES
ET SUCRE

Dessert

 COMPOTE POMME/POIRE ET
BISCUIT PETIT BEURRE
 POIRE WILLIAMS SAUCE
CHOCOLAT

Mardi 8

Entrée

SALADE DE MACHE AUX NOIX
VELOUTE DUBARRY MAISON
AVOCAT MAYONNAISE

Plat

 SAUCISSE DE TOULOUSE
GRILLEE (PORC)
GRATIN DE POMMES DE
TERRE ET REBLOCHON

LENTILLES A LA DIJONNAISE

Laitage

 FROMAGE BLANC NATURE
 YAOURT FERMIER ET SUCRE

Dessert

 FRUITS DE SAISON

Jeudi 10

Entrée

 SALADE MELANGEE
GARNITURE AU MAIS
VELOUTE DE POTIRON
MAISON
JAMBON /MACEDOINE ET
MAYONNAISE

Plat

 ESCALOPE DE PORC GRILLEE
SAUCE MOUTARDE A
L'ANCIENNE
DOS DE COLIN A L'HUILE
D'OLIVE ET CITRON

 EPINARDS 
A LA VACHE QUI RIT
 HARICOTS VERTS PERSILLES

Laitage

 CARRE FRAIS
 CAMEMBERT

Dessert

GAUFRE AU SUCRE GLACE
GATEAU COCO

Vendredi 11

Entrée

 SALADE DE LAITUE AU
CHEVRE CHAUD
TAPENADE DE LEGUMES
OEUF A LA COQUE ET
MOUILLETES

Plat

 SAUTE DE VEAU TANDOORI
ASSIETTE ORIENTALE
 ET SA SEMOULE

 RIZ PILAF DE CAMARGUE

Laitage

TOMME BLANCHE
KIRI CREME

Dessert

 CREME DESSERT A LA
VANILLE
 CREME DESSERT AU
CHOCOLAT



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



Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 11: du 14/03 au 18/03/2022

Lundi 14

Entrée

SALADE MACHE AUX
CROUTONS
RADIS ET BEURRE
FILET DE MAQUEREAU A LA
MOUTARDE

Plat

ROTI DE PORC SAUCE
FORESTIERE
TORTILLA (POMMES DE
TERRE ET LEGUMES)

 BLE AU BEURRE

Laitage

BLEU DOUCEUR
FROMAGE BLANC A LA
VANILLE

Dessert

 FRUITS DE SAISON

Mardi 15

Entrée

SALADE D'ENDIVES AU
SURIMI
VELOUTE DE COURGETTES A
LA VACHE QUI RIT
COEUR DE PALMIER, MAIS
ET THON

Plat

 BOLES DE PICOLAT
(BOULETTES DE VIANDE DE
PORC) A LA SAUCE TOMATE
DORADE SEBASTE SAUCE
CITRON VERT

POMMES VAPEUR PERSILLEES
 MACARONIS AU BEURRE

Laitage

 GOUDA
 YAOURT NATURE LES 2
VACHES ET SUCRE

Dessert

 FRUITS DE SAISON

Jeudi 17

Entrée



MORTADELLE (PORC)
SALADE MELANGEE
GARNITURE BILLES DE
MOZZARELLA

Plat

SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE
ESCALOPE DE POULET PANE

RISOTTO DE CAROTTES



Laitage

YAOURT STRACCIATELLA
MINI CABRETTE

Dessert

TARTE AU CHOCOLAT
TIRAMISU



Vendredi 18

Entrée

OEUF DUR MAYONNAISE
ET SALADE
PIZZA AU COMTE ET
 BEAUFORT
LAITUE

 GARNITURE DES
D'EMMENTAL

Plat

FAJITAS 
PAVE DE SAUMON A
L'HUILE D'OLIVE

 FONDU DE POIREAUX ET
POMMES DE TERRE

Laitage

 SAINT PAULIN
 YAOURT AU CITRON

Dessert

CROC TOU POMME ET
BROWNIE
ANANAS



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



Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 12 du 21/03 au 25/03/2022

Lundi 21

Entrée

 AVOCAT AU CITRON
 POMELOS AU SUCRE
 VELOUTE DE CAROTTES
MAISON

Plat

PAVE DE POISSON A LA
BORDELAISE
STEAK HACHE DE BOEUF
SAUCE AUX 3 POIVRES

 PETITS POIS ET CAROTTES
 PENNE REGATE AU BEURRE
ET FROMAGE

Laitage

 SAINT NECTAIRE
 CANTAL

Dessert

 COMPOTE POMMES/ABRICOTS
ET BISCUIT
 COMPOTE POMMES/POIRES
ET PETIT BEURRE

Mardi 22

Entrée

 SALADE TENDRESSE
AUX LARDONS
CAKE AUX OLIVES-ET DES DE
BREBIS SUR SALADE
RADIS ET BEURRE

Plat

FALAFELS ET SES CEREALES
A LA SAUCE BLANCHE
 HAUT DE CUISSE/ PILONS
DE POULET ROTI

Frites

Laitage

 CAMEMBERT
 YAOURT SUCRE A LA
VANILLE

Dessert

 FRUIT DE SAISON
 POMME PINK LADY

Jeudi 24

Entrée

 SALADE MELANGEE
GARNITURE AU MAIS
SARDINE A L'HUILE ET
CITRON
SALADE STRASBOURGEOISE

Plat

 ESTOUFFADE DE BOEUF A LA
PROVENCALE
OMELETTE NATURE

 CAROTTES A LA PAYSANNE
 POEELE DE SAISON

Laitage

 BRIE
 YAOURT

Dessert

MOUSSE AU CHOCOLAT
AU LAIT
LIEGEOIS VANILLE/CARAMEL

Vendredi 25

Entrée

SALADE DE MACHE ET
EMMENTAL
SOUPE DE LEGUMES
ROULE AU FROMAGE

Plat

 ROUGAIL SAUCISSE (PORC)
DOS DE COLIN A L'HUILE
D'OLIVE ET CITRON

 RIZ PILAF DE CAMARGUE
 GRATIN DE CHOU- FLEUR

Laitage

 YAOURT SUCRE A LA VANILLE
 PETITS SUISSES AUX FRUITS

Dessert

 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 VÉGÉTAL
LE BIZ A



Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 13 du 28/03 au 01/04/2022

Lundi 28

Entrée

FEUILLETE DE HOT DOG
(VOLAILLE)
OEUF A LA COQUE ET
MOUILLETES
BETTERAVES

Plat

 ESCALOPE DE PORC GRILLEE
AUX HERBES DE PROVENCE
BOLOGNAISE DE LENTILLES

 HARICOTS VERTS PERSILLES

Laitage

 EMMENTAL

 YAOURT NATURE AU LAIT
ENTIER ET SUCRE

Dessert

 FRUITS DE SAISON

Mardi 29

Entrée

FALAFELS SAUCE BLANCHE
SUR LIT DE SALADE
 CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE ORANGE/CUMIN
PAMPLEMOUSSE ROSE AU
MIEL

Plat

COUSCOUS (MOUTON
/MERGUEZ)

FILET DE POISSON A LA
MAROCAINE

POEELE DE LEGUMES TAJINE

Laitage

Dessert

GATEAU AU MIEL
SALADE FRUITS D'HIVER

Jeudi 31

Entrée

 SALADE MELANGEE
GARNITURE BILLES DE
MOZZARELLA
COLESLAW
TAPENADE DE LEGUMES

Plat

 BLANQUETTE DE VEAU A
L'ANCIENNE

PAVE DE TRUITE SAUCE
CITRON

 RIZ PILAF DE CAMARGUE
PRINTANIERE DE LEGUMES

Laitage

 BRIE DE MEAUX

 COMTE

Dessert

TARTE TROPEZIENNE
CREPE ET PATE A TARTINER

Vendredi 1

Entrée

SALADE D'ENDIVES AUX DES
DE BREBIS
 ROSETTE LA SALVETAT
(PORC) ET CORNICHON
LENTILLES EN VINAIGRETTE

Plat

TORTELLINIS 4 FROMAGES A
LA CREME DE BLEU
DOS DE COLIN A LA SETOISE

POMMES VAPEUR PERSILLEES

Laitage

 YAOURT A LA FRAISE
AU LAIT ENTIER

 SAINT PAULIN

Dessert

 FRUIT DE SAISON
KIWI



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



Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 14 du 04/04 au 08/04/2022

SEMAINE DES « LANGUES »

Lundi 4

PROPOSITION BRITANNIQUE

Entrée

AVOCAT A LA VINAIGRETTE



SALADE DE LAITUE

AU CHEVRE

COLESLAW



Plat

FISH AND CHIPS SAUCE



TARTARE

IRISH CALF (VEAU A



L'IRLANDAISE)



MACARONI AU CHEDDAR



Laitage



YAOURT FERMIER ET SUCRE



CARRE FRAIS

Dessert

COMPOTE DE POMMES

IRISH LEMON CAKE



Mardi 5

PROPOSITION ESPAGNOLE

Entrée

DUO DE CHOUX A

LA VINAIGRETTE

GASPACHO



OEUF DUR MAYONNAISE

SUR SALADE

Plat

TORTILLA



(OMELETTE/POMMES DE

TERRE ET LEGUMES)

PAELLA (PORC)



Laitage



YAOURT A LA FRAISE

AU LAIT ENTIER



EMMENTAL

Dessert



FRUIT DE SAISON

TARTE AU FLAN



Jeudi 7

PROPOSITION ALLEMANDE

Entrée



SALADE MELANGEE

BETTERAVES ET MAIS



CAROTTES RAPEES



Plat

ESCALOPE DE DINDE PANEE



SAUCISSE SAUCE CURRY



(PORC)



PETITS POIS ET CAROTTES

PUREE DE POMMES DE

TERRE



Laitage



BRIE



PETITS SUISSES NATURES

ET SUCRE

Dessert

TARTE AUX CERISES



FRUIT DE SAISON



Vendredi 8

Entrée



SALADE DE LAITUE

AU CHEVRE CHAUD

SALADE NICOISE

TABOULE

Plat

STEAK HACHE DE BOEUF

MOULES MARINIÈRES A LA

CREME

RATATOUILLE ET GNOCCHI

FRITES

Laitage



CAMEMBERT



YAOURT NATURE LES 2

VACHES ET SUCRE

Dessert



ANANAS

FRUIT 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



Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 15 du 11/04 au 15/04/2022

Lundi 11

Entrée

POIS CHICHES EN
PERSILLADE
 JAMBON CRU LA
SALVETAT (PORC)
SALADE D'ENDIVES AUX NOIX

Plat

 VEAU TANDOORI
 OMELETTE NATURE

 CAROTTES A LA CREME
 RIZ PILAF DE CAMARGUE

Laitage

YAOURT A BOIRE PANACHE
 OSSAU IRATY

Dessert

 FRUITS DE SAISON

Mardi 12

Entrée

 SALADE AUX OLIVES NOIRES
TOMATES AU BASILIC ET
CITRON
AVOCAT SAUCE COCKTAIL
AVEC SURIMI ET CREVETTES

Plat

PAELLA AU POULET
MERLU SAUCE CITRON

 RATATOUILLE

Laitage

 SAINT PAULIN
 YAOURT

Dessert

GATEAU AUX POIRES
PARIS BREST

Jeudi 14

Entrée

 SALADE DE LAITUE
GARNITURE
 DES D'EMMENTAL
CAROTTES RAPEES
CONCOMBRE SAUCE RAITA

Plat

CHIPOLATA GRILLEE
DORADE SEBASTE AU
CITRON VERT

PUREE DE POMMES DE
TERRE
 QUINOA

Laitage

 CARRE FRAIS
 GOUDA

Dessert

 CREME A LA VANILLE
 LIEGEOIS AU CHOCOLAT

Vendredi 15

Entrée

 SALADE MELANGEE
GARNITURE MAIS
OEUF A LA COQUE ET
MOUILLETES
RADIS BEURRE

Plat

RISOTTO D'ORGE ET
LENTILLES 
DOS DE CABILLAUD SAUCE
VIERGE

 POEELE DE SAISON

Laitage

 EDAM
 YAOURT A LA FRAISE
AU LAIT ENTIER

Dessert

TWIX GLACE
SNICKERS GLACE



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



Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 16 du 18/04 au 22/04/2022

Lundi 18

Entrée

Plat

Laitage

Dessert

Mardi 19

Entrée

Plat

Laitage

Dessert

Jeudi 21

Entrée

Plat

Laitage

Dessert

Vendredi 22

Entrée

Plat

Laitage

Dessert

TAPENADE DE LEGUMES
TOMATE A L'OCCITANE
 TIELLE DE SETE


ROUILLE A LA SETOISE
MACARONADE SETOISE
(PORC)

POMMES VAPEUR PERSILLEES
 MACARONIS AU BEURRE

 TOMETTE DE BREBIS DU
SALAGOU
 YAOURT NATURE AU LAIT
ENTIER ET SUCRE


GATEAU FACON D'AIGUES
MORTES
 FROMAGE BLANC CEVENOL

 SALADE MELANGEE A
L'AVEYRONNAISE
LENTILLES EN VINAIGRETTE
SALADE CAMARGUAISE DE
BLE

DOS DE COLIN SAUCE CURRY
TARTE AUX 3 FROMAGES 

 DELICE DE CEREALES

 FOURME D'AMBERT
 YAOURT FERMIER ET SUCRE

 FRUITS DE SAISON

 SALADE DE LAITUE
GARNITURE DE CROUTONS
PIZZA AU FROMAGE
GASPACHO

FALAFELS ET SES CRUDITES 
SAUMON A LA CREME

 TAGLIATELLE AU BEURRE
ET FROMAGE

FROMAGE PIK ET CROQ
KIRI CREME

 COMPOTE DE POMMES
ALLEGEE ET BISCUIT
CIGARETTE
 POIRE WILLIAMS AU MIEL ET
AMANDES GRILLEES

