

MENU SEMAINE 09 - COLLEGIENS

Du 23 au 27 Février 2026

Lundi 23 Février 2026

Betteraves **Bio**
Raviolis de boeuf,
et sauce tomate
Saint-Marcellin **Bio**
Pomme **Bio**

Mardi 24 Février 2026

Salade de pomme de terre ciboulette
Cuisse de poulet
Haricots verts ail et persil
Petit suisse nature
Kiwi

Jeudi 26 Février 2026

Salade verte
Steak haché
Coquillettes
Yaourt
Compote à la poire (en poche)

Vendredi 27 Février 2026

Salade d'endives
Filet de colin meunière
Chou-fleur à la béchamel
Bûche crémeuse du **Mezenc**
Eclair au chocolat

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten
crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 10 - COLLEGIENS

Du 02 au 06 Mars 2026

Lundi 02 Mars 2026

Taboulé
Sauté de poulet au jus
Ratatouille
Fromage blanc
Crème dessert au chocolat

Mardi 03 Mars 2026

Samoussas de légumes
Couscous de légumes & pois chiche
Semoule
Tomme du **Châtelard**
Orange

Jeudi 05 Mars 2026

Salade verte
Omelette
Carottes ail et persil
Camembert
Beignet choco/noisettes

Vendredi 06 Mars 2026

Chou Kouki
Poisson au cheddar
Purée de pomme de terre
Yaourt
Crème dessert

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 11 - COLLEGIENS

Du 09 au 13 Mars 2026

Lundi 09 Mars 2026

Pizza **Bio** au fromage
Sauté de volaille aux noix
Chou-fleur et brocolis
Comté
Salade de fruits

Mardi 10 Mars 2026

Macédoine
Boulette de bœuf au jus
Pomme noisette
Yaourt à boire
Liégeois

Jeudi 12 Mars 2026

Betteraves
Sauté de porc à la moutarde
Cœur de blé
Coulommiers
Donuts

Vendredi 13 Mars 2026

Salade d'endives
Poisson au citron
Riz
Meule de **Savoie**
Compote de pommes (en poche)

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 12 - COLLEGIENS

Du 16 au 20 Mars 2026

Lundi 16 Mars 2026

Salade de lentilles ciboulette
Roulé au fromage
Haricots verts ail et persil
Emmental
Flan au caramel

Mardi 17 Mars 2026

Salade Napoli
Cordon bleu
Beignets de brocolis
Yaourt nature
Kiwi

Jeudi 19 Mars 2026

Salade verte
Tacos et bœuf haché
Potatoes
Carré de l'Est
Orange

Vendredi 20 Mars 2026

Carottes râpées **Bio**
Poisson au cheddar
Pâtes
Yaourt **Bio** du **Léoncel**
Tarte aux pommes

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 13 - COLLEGIENS

Du 23 au 27 Mars 2026

Lundi 23 Mars 2026

Céleri Remoulade
Steak haché
Gratin dauphinois
Fromage blanc individuel
Compote de pomme (en poche)

Mardi 24 Mars 2026

Betteraves
Cordon bleu
Petit pois au jus
Bûchette au lait mélangé
Salade de fruits

Jeudi 26 Mars 2026

Salade verte
Haut de cuisse de poulet
Gratin de potimarron
Yaourt à la myrtille
Crêpe

Vendredi 27 Mars 2026

Surimi
Pizza au fromage
Jardinière de légumes
Bournette du Vercors
Crème dessert vanille

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 14 - COLLEGIENS

Du 30 Mars au 02 Avril 2026

Lundi 30 Mars 2026

Bol

Salade de lentilles ciboulette
Raviolis aux 4 fromages
Sauce basilic
Yaourt nature
Abricot sec

Mardi 31 Mars 2026

Macédoine
Saucisse Toscane
Pomme dauphine
Kiri
Pomme **Bio**

Jeudi 02 Avril 2026

Salade de mâche
Sauté de bœuf à la mexicaine
Riz
Petit suisse nature
Tarte au citron

Vendredi 03 Avril 2026

« BOL DE RIZ »

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.