

## 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.