

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

## Menu de la semaine du 04/05 au 8/05/2026

### Lundi 4

Entrée

 TOMATES EN VINAIGRETTE

Plat

FILET DE POISSON MEUNIÈRE  
 RAVIOLIS BOEUF EMMENTAL  
RAPE

\*\*\*\*\*

FRITES

Fromage

 YAOURT ABL DUO LOZÈRE\*

Dessert

SUNDAE AU CHOCOLAT  
SUNDAE VANILLE/CARAMEL

### Mardi 5

Entrée

Menu Japonais  
 POMELOS\*

Plat

COLIN SAUCE JAPONAISE  
(POISSON)  
FILET DE POULET SAUCE  
JAPONAISE

\*\*\*\*\*

 RIZ BLANC

Fromage



YAOURT AUX FRUITS MIXES

Dessert

ANANAS  
COMPOTE DE POMMES AU  
GINGEMBRE

### Jeudi 7

Entrée

 PIZZA AU FROMAGE  
 SALADE AU MAÏS ET THON


Plat

 FAJITAS VEGE  
 SAUCISSE DE TOULOUSE  
(PORC)

\*\*\*\*\*

CAROTTES SAUTEES

Fromage

 EMMENTAL\*  
 CAMEMBERT\*

Dessert

 FRUITS DE SAISON\*

### Vendredi 8

Entrée



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien





Produits bruts ou peu transformés

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"




## Menu de la semaine du 11/05 au 15/05/2026

### Lundi 11

Entrée

 RADIS BEURRE   
MACEDOINE MAYONNAISE

Plat

 PENNES RIGATE A LA  
CARBONARA (PORC)   
FILET DE COLIN SAUCE CURRY  
(POISSON)   
\*\*\*\*\*

 PENNE REGATE AVEC BEURRE  
ET FROMAGE   
Fromage

 YAOURT A LA FRAISE  
YAOURT A LA VANILLE 

Dessert




 FRUIT DE SAISON\* 

### Mardi 12

Entrée



 POMELOS   
MELON JAUNE 

Plat

 ESTOUFFADE DE BOEUF A  
LA PROVENCALE   
BRUSCHETTA AUX   
4 FROMAGES  
\*\*\*\*\*

 SEMOULE 

Dessert

 CREME DESSERT AU  
CHOCOLAT  
 FLAN VANILLE/ CARAMEL

### Jeudi 14

### Vendredi 15



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produits bruts ou peu transformés


## Menu de la semaine du 18/05 au 22/05/2026

### Lundi 18

Entrée

 PATE DE CAMPAGNE (PORC)  
AVOCAT ET MAYONNAISE

Plat

 LASAGNES  
AUX LEGUMES

PAVE DE POISSON A LA  
BORDELAISE

\*\*\*\*\*

POMMES NOISETTE

Fromage

 VACHE QUI RIT\*  
 EDAM\*

Dessert

 FRUITS DE SAISON\*

### Mardi 19



Entrée

 TOMATES

 AUX DES BREBIS  
RADIS ET FROMAGE FRAIS AUX

HERBES

Plat

 RAVIOLIS (BŒUF) SAUCE  
TOMATES ET  
 EMMENTAL

BRANDADE MORUE

\*\*\*\*\*

Dessert

TARTE AU CHOCOLAT  
TARTE AUX POMMES

### Jeudi 21

Entrée

 OEUF DUR MIMOSA

 TABOULE

Plat

 PIZZA AU FROMAGE  
SAUCISSE DE TOULOUSE  
(PORC)

\*\*\*\*\*

RATATOUILLE

Fromage

 YAOURT NATURE\*

Dessert

 COMPOTE POMME/PECHE  
SALADE DE FRUITS


### Vendredi 22

Entrée

BEIGNET DE CALAMARS ET  
CITRON

 FEUILLETE AUX LEGUMES

Plat

PENNES/ COURGETTES/  
PESTO ET PARMESAN  
 CRUNCHY DE VOLAILLE

\*\*\*\*\*

GRATIN DE COURGETTES

Dessert

 FRUIT DE SAISON\*



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produits bruts ou peu transformés

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

Menu de la semaine du **25/05 au 29/05/2026**

**Lundi 25**

**Mardi 26**

**Jeudi 28**

**Vendredi 29**

Entrée

ROULE AU FROMAGE  
JAMBON CUIT (PORC)

Plat

FISH AND CHIPS   
SAUCE TARTARE

\*\*\*\*\*

Fromage

 YAOURT A LA FRAISE DUO  
DE LOZERE  
YAOURT VELOUTE AUX FRUITS





Dessert

 FRUITS DE SAISON\* 

Entrée

 SALADE  
ET OIGNONS FRITS   
RADIS ET FROMAGE FRAIS 

Plat



 RAVIOLIS AUX 3 FROMAGES   
 BŒUF FACON GARDIANE 

\*\*\*\*\*




 PUREE DE POMMES DE  
TERRE

Fromage



 EMMENTAL\* 

 CAMEMBERT\* 


Dessert

PASTEQUE   
 FRUIT DE SAISON\* 


Entrée

 SALADE  
AU CHEVRE CHAUD   
TARTE AUX 3 FROMAGES 

Plat

 CHIPOLATAS (PORC)   
 OMELETTE 

\*\*\*\*\*

CAROTTES SAUTEES   
 GRATIN DE COURGETTES 

Dessert

TIRAMISU  
 CREPE AU SUCRE 



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisines »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien




Produits bruts ou peu transformés

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

## Menu de la semaine du 01/06 au 05/06/2026

### Lundi 1

Entrée

 TOMATES OCCITANES  
MELON CHARENTAIS

Plat

 ROTI DE BOEUF SAUCE  
BEARNAISE  
RIZ CANTONAIS

\*\*\*\*\*

RATATOUILLE

Fromage

 CANTAL\*

Dessert

 CREME DESSERT AU  
CAMEL  
ILE FLOTTANTE

### Mardi 2

Entrée

MACEDOINE ET MAYONAISE  
PASTIQUE

Plat

 COUSCOUS  
 AGNEAU/  
MERGUEZ  
FILET DE DORADE POISSON  
SAUCE BRESILIENNE

\*\*\*\*\*

 SEMOULE


Fromage

Dessert

GLACE CONE AU CHOCOLAT  
GLACE CONE A LA VANILLE

### Jeudi 4

Entrée

 HOUMOUS ET BATONNETS DE  
LEGUMES  
SALADE DE LENTILLES AUX  
LARDONS ET CROUTONS

Plat

 OMELETTE  
AU FROMAGE  
ESCALOPE DE POULET PANE

\*\*\*\*\*


TOMATES CERISES ROTIES  
GRATIN DE COURGETTES AU  
CHEVRE

Dessert

 FRAISES AU SUCRE  
 CERISES

### Vendredi 5

Entrée

 SALADE VERTE  
CONCOMBRE VINAIGRETTE

Plat

 ESCALOPE DE PORC  
SAUCE MOUTARDE  
 PENNES REGATE AU  
PESTO ROUGE



\*\*\*\*\*

 PENNE AU FROMAGE

Fromage

 TOMME CATALANE\*

Dessert

 CREME DESSERT AU  
CHOCOLAT  
 CREME DESSERT A LA  
VANILLE



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produits bruts ou peu transformés

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"


## Menu de la semaine du 08/06 au 12/06/2026

### Lundi 8

Entrée

 PATE CAMPAGNE (PORC)  
 FEUILLETE AUX 2 FROMAGES

Plat

 GOULASH DE BŒUF  
FILET DE TRUITE A LA CREME

\*\*\*\*\*

COURGETTES A L'AIL  
AUBERGINES A LA PROVENCAL  
Fromage

 YAOURT A BOIRE A LA FRAISE



Dessert

### Mardi 9

Entrée

SALADE NICOISE  
CROQUE MONSIEUR (PORC)

Plat

 GRATIN DE MACARONIS  
A LA PARMIGIANA  
 SAUCISSE DE TOULOUSE  
(PORC)

\*\*\*\*\*

 PUREE DE POMMES DE TERRE

Dessert

### Jeudi 11

Entrée

FILET DE MAQUEREAUX SAUCE  
ESCABECHE  
 SALADE  
AU THON

Plat

 FAJITAS  
 FILET DE POULET

\*\*\*\*\*

RATATOUILLE

Dessert


Menu Collégien 100% durable

### Vendredi 12

Entrée

 ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL  
 TOMATES AU DES DE  
BREBIS

Plat



 SPAGHETTIS A LA  
BOLOGNAISE  
OU

GARNITURE FRUITS DE MER

 STEAK HACHE SAUCE AU  
POIVRE

PATATES DOUCES ROTIES

Fromage

 FROMAGE LAGUIOLE  
 YAOURT A L'ABRICOT DUO  
LOZERE

Dessert



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produits bruts ou peu transformés


Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

## Menu de la semaine du 15/06 au 19/06/2026

### Lundi 15

Coupe du monde

Entrée

 HOUMOUS

ET BATONNETS DE CAROTTES  
RILLETTE DE THON ET


SES CRUDITES

Plat

TACOS POULET FRITES 

 SAUCE FROMAGERE

TACOS VEGE / FRITES 

 SAUCE FROMAGERE

\*\*\*\*\*

Fromage

Dessert



 FRUIT DE SAISON\* 

### Mardi 16

Entrée

MELON   
SALADE DE TOMATES/  
 HARICOT ROUGE 

Plat

RAVIOLIS DE LEGUMES ET   
 SAUCE TOMATE  
POISSON MEUNIERE

\*\*\*\*\*

PUREE DE CAROTTES

Fromage

 FROMAGE LAGUIOLE\* 

 YAOURT NATURE\* 




Dessert

 COMPOTE POMME/ FRUITS  
ROUGES 





 FRUIT DE SAISON 

### Jeudi 18

Entrée

PASTEQUE   
 TOMATES MOZZARELLA/  
BASILIC 

Plat

 BŒUF FACON GARDIANE   
COLIN A LA BASQUAISE   
(POISSON) 

\*\*\*\*\*



 PATES CŒUR DE BLE 

Dessert

GLACE CONE A LA FRAISE  
GLACE CONE A LA VANILLE

### Vendredi 19

Entrée

 JAMBON CRU (PORC)  
 FEUILLETE AUX LEGUMES

Plat

GALETTE D'OMELETTE   
ET TOASTINETTE

ROTI DE PORC

\*\*\*\*\*

 FLAGEOLETS 

Fromage

 FROMAGE BLANC CEVENOL 

Dessert

BROWNIES



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produits bruts ou peu transformés

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

## Menu de la semaine du 22/06 au 26/06/2026

### Lundi 22

Entrée

MELON JAUNE 

Plat

PAELLA DE LA MER   
PAELLA AU POULET 

\*\*\*\*\*

Fromage

 YAOURT A LA FRAMBOISE

Dessert

 FRUITS DE SAISON\* 

### Mardi 23

Entrée

PASTEQUE 

Plat

FALAFELS ET SES CRUDITES 

\*\*\*\*\*

Fromage

 GOUDA AU CUMIN\* 

Dessert

GATEAU DE SEMOULE

### Jeudi 25

Entrée

 TOMATES DE  
MEDITERRANEENNE 

Plat

 CURRY DE LEGUMES  
RIZ DE CAMARGUE 

\*\*\*\*\*

Fromage

 EMMENTAL\* 

Dessert


 FRUIT DE SAISON\* 

### Vendredi 26

Entrée

TABOULE 

Plat

 OMELETTE AU FROMAGE   
 ROTI DE BOEUF 

\*\*\*\*\*

RATATOUILLE 

Dessert

 FRUITS DE SAISON\* 



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produits bruts ou peu transformés

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

## Menu de la semaine du 29/06 au 03/07/2026

### Lundi 29

Entrée



CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE

Plat

FILET DE POISSON MEUNIERE  
CORDON BLEU (DINDE)

\*\*\*\*\*

FRITE U FRY

Fromage



Dessert

SNICKERS GLACE  
SUNDAE VANILLE/CARAMEL

### Mardi 30

Entrée

TOMATES CERISE

Plat

NUGGETS (POISSON)  
STEAK HACHE (BŒUF)

\*\*\*\*\*



Fromage



Dessert

COMPOTE POMME/ PECHE  
COMPOTE POMME/ FRUITS  
ROUGES

### Jeudi 2

### Vendredi 3



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

\* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produits bruts ou peu transformés