


Lundi 4

Entrée

 TOMATES EN VINAIGRETTE

Plat

FILET DE POISSON MEUNIERE
 RAVIOLIS BOEUF EMMENTAL
RAPE

FRITES

Fromage

 YAOURT ABL DUO LOZERE*

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 MAIS ET THON

Plat

 FAJITAS VEGE
 SAUCISSE DE TOULOUSE
(PORC)

CAROTTES SAUTEES

Fromage

 EMMENTAL*
 CAMEMBERT*

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 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

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

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
PASTEQUE 

Plat

 COUSCOUS
 AGNEAU/
MERCUEZ 
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


Menu Collégien 100% durable

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

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

  FRUITS DE SAISON*

  FRUITS DE SAISON*

  LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
  FLAN VANILLE/ CARAMEL

 CHARLOTTE REVISITEE AUX
FRAISES 

**L'Hérault
BIEN
dans son
assiette**

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



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 MEUNIÈRE
CORDON BLEU (DINDE)

FRITE U FRY

Fromage



Dessert

SNICKERS GLACE
SUNDAE VANILLE/CARAMEL

Mardi 30

Entrée

TOMATES CERISE 

Plat

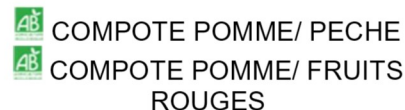
NUGGETS (POISSON)
STEAK HACHE (BŒUF)



Fromage



Dessert



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