

MENUS DU 26 AU 30 JANVIER 2026



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTREES	Crêpes farcies maison Carottes râpées Salade végétarienne de pâtes	Avocat créole Velouté de potimarron Mortadelle cornichon	Rillettes de thon Betteraves vinaigrette Carottes aux pommes	Œuf mayonnaise Endives à la moutarde Pamplemousse
PLATS (en italique : menu des primaires)	<i>Rôti de porc aux oignons</i> Maquereau thym et citron	<i>Poulet crème de coco</i> Langue de boeuf sauce piquante	<i>Couscous</i> Pavé d'andouille	<i>Filet de colin pané</i> Risotto de légumes
ACCOMPAGNEMENTS (en italique : menu des primaires)	<i>Lentilles</i> Gratin de courgettes	<i>Haricots verts</i> Poêlée de légumes tajine	<i>Semoule</i> Carottes vichy	<i>Riz</i> Épinards à la crème
PRODUITS LAITIERS	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré
DESSERTS	Muffins perle de sucre Mousse au chocolat Salade de fruits Fruits au choix	Crème brûlée Clémentines Compote de pêches Fruits au choix	Pancake pommes cannelle Pot de crème vanille Abricots au sirop Fruits au choix	Fromage blanc Compote de pommes Pain perdu Fruits au choix

M. DESSEAUX

Chef de cuisine

Mme PELLERIN



Menus et préparation réalisés par l'équipe de cuisine du collège (sous réserve de modifications selon les approvisionnements)

Mme LIEGEOIS



Toutes les viandes sont d'origine française