

MENU DE LA SEMAINE

du 05 au 09 octobre 2026

COLLÈGE :

ÉMILE THOMAS

LUNDI

*** MENU POISSON ***

Potage butternut ou Potimarron
Salade verte

Poisson blanc et sa sauce

Mélange céréales / Épinards

Fromage blanc local

Raisin

MARDI

Salade de tomates et maïs

Sauce de Toulouse (IGP) & sauce

Purée

Fruits de saison

JEUDI

Céleri râpé - citron
Salade verte

Sauté de poulet

Riz pilaf aux petits légumes

AB

Fromage

Corbeille de fruits

VENDREDI

*** MENU VÉGÉTARIEN ***

Concombres vinaigrette

Omelette provençale

Poêlée ratatouille

Yaourt nature

Compote / Biscuit

Tous les menus sont susceptibles de modification en fonction des disponibilités des produits et de l'offre des producteurs locaux

Le chef et son équipe vous souhaitent un excellent appétit !

MENU DE LA SEMAINE

du 12 au 16 octobre 2026

COLLÈGE :

ÉMILE THOMAS

LUNDI

*** MENU À THÈME: LE NORD ***

Salade de chicons et betteraves

Carbonade flamande

Frites

Mimolette

Tarte au sucre

MARDI

*** MENU À THÈME: LA NORMANDIE ***

Salade Normande
(pomme, céleri, noix)

Filet de poisson
" Sauce Normande "

Poêlée de légumes

Fait maison

Tarte fine aux pommes

JEUDI

*** MENU À THÈME: LE PAYS BASQUE ***

Piperade froide
(poivrons, tomates, oignons)

Axoa de bœuf

Pâtes

Tomme de brebis

Gâteau Basque

VENDREDI

*** MENU À THÈME: LA PROVENCE ***

Salade méditerranéenne

Ratatouille / Galette de quinoa

Riz de Camargue (IGP)

Fromage blanc à la crème de marron

Tous les menus sont susceptibles de modification en fonction des disponibilités des produits et de l'offre des producteurs locaux

Le chef et son équipe vous souhaitent un excellent appétit !

MENU DE LA SEMAINE

du 02 au 06 novembre 2026

COLLÈGE :

ÉMILE THOMAS

LUNDI

*** MENU POISSON ***

Salade de quinoa

Colin
" sauce curry "

Poêlée courgettes tomates

Fromage

Yaourt aux fruits

MARDI

Carottes râpées

Sauté de porc au curry

Pommes de terre rôsti

Fromage

Compote

JEUDI

*** MENU HALLOWEEN ***

Velouté de potiron

Rôti de dinde
" Sauce champignons "

Butternut rôti / Semoule

Beignet d'Halloween

VENDREDI

*** MENU VÉGÉTARIEN ***

Pizza au fromage

Boulette végété

Boullgour / gratin de légumes

Fruit de saison: Banane

Tous les menus sont susceptibles de modification en fonction des disponibilités des produits et de l'offre des producteurs locaux

Le chef et son équipe vous souhaitent un excellent appétit !

MENU DE LA SEMAINE

du 09 au 13 novembre 2026

COLLÈGE :

ÉMILE THOMAS

LUNDI

Macédoine mayonnaise

Noisette poulet curry

Riz basmati

Fromage

Fruit de saison

MARDI

Coleslaw

Fait maison

Cordon bleu

Pâtes

Yaourt aromatisé

JEUDI

*** MENU VÉGÉTARIEN ***

Salade de pois chiches

Lasagne de légumes

Salade verte

Comté

Fruit de saison

VENDREDI

*** MENU POISSON ***

Velouté de courges

Salade verte

Poisson pané

" sauce tartare "

Salsifis à la crème

Compote sans sucre

Tous les menus sont susceptibles de modification en fonction des disponibilités des produits et de l'offre des producteurs locaux

Le chef et son équipe vous souhaitent un excellent appétit !

MENU DE LA SEMAINE

du 16 au 20 novembre 2026

COLLÈGE :

ÉMILE THOMAS

LUNDI

*** MENU VÉGÉTARIEN ***

Salade de lentilles vinaigrette

Omelette aux herbes

Poêlée de légumes d'automne

Fromage blanc

Corbeille de fruits de saison

MARDI

Taboulé de boulgour

Filet de poisson
(colin)

Fondue de poireaux (fait maison)
Riz pilaf

Panna cotta

Fait maison

JEUDI

Crudités
Salade verte

Tartiflette

Fait maison

Yaourt nature

Corbeille de fruits

VENDREDI

Velouté de légumes

Nuggets de poulet

Semoule et sa sauce

Fromage blanc aux fruits

" Tous les menus sont susceptibles de modification en fonction des disponibilités des produits et de l'offre des producteurs locaux "

Le chef et son équipe vous souhaitent un excellent appétit !