

MENU DE LA SEMAINE

du 05 au 09 octobre 2026

COLLÈGE :

FRÉDÉRIC MISTRAL

LUNDI

Salade de tomates au surimi et guacamole Pamplemousse Salade verte " Sauce à part "
Côte de porc à la moutarde à l'ancienne ou Colin crème moutarde
Lentilles cuisinées
Mimolette
Yaourt à boire Corbeille de fruits frais
AB

MARDI

*** MENU VÉGÉTARIEN ***
Carottes râpées aux raisins secs Pamplemousse Salade verte " Sauce à part "
Quiche aux fromages
Fait maison
Salade
Yaourt nature Au choix sucre, coulis de fruits exotique
AB
Compote Corbeille de fruits frais
AB

JEUDI

Salade verte aux œufs durs et croûtons Pamplemousse Salade verte " Sauce à part "
Steak haché de bœuf " Crème roquefort " Nuggets végété de blé
Écrasé de pommes de terre
Fromage blanc nature Au choix sucre, chocolat
AB
Fruits frais
AB

VENDREDI

Salade de concombre fêta Salade bar Salade verte " Sauce à part "
Escalope viennoise et citron ou Poisson pané et citron
Printanière de légumes
Kiri
AB
Mousse fruits rouges
AB

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 :

FRÉDÉRIC MISTRAL

LUNDI

Chou chinois aux crevettes et cacahuètes "Sauce au soja"
Pamplemousse
Salade verte vinaigrette à part

Colin au pesto

Fait maison

Gratin de choux-fleurs béchamel

Fromage

Fruits frais

MARDI

Céleri rave rémoulade
Pamplemousse
Salade verte " Sauce à part "

Cordon bleu
ou
Rondo de poisson à la tomate

Haricots beurre persillade

Fromage

Yaourt aromatisé

JEUDI

*** MENU À THÈME: L'ESPAGNE ***

Velouté de potimarron
Salade verte vinaigrette

Poulet mijoté à l'espagnole
ou
Colin en sauce

Patates douces rôties

Tomme catalane

Panellets

Fait maison

VENDREDI

*** MENU VÉGÉTARIEN ***

Salade bar
Pamplemousse
Salade verte " Sauce à part "

Samoussas végétariens
ou
Nuggets de blé

Pomme de terre rissolées

Produits laitiers

Fruits frais

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 :

FRÉDÉRIC MISTRAL

LUNDI

Rillettes de sardines & pain grillé Pomelos Salade verte " Sauce à part "
Colin crème curry
Semoule de blé
AB
Fromage
Compote de fruits

MARDI

Salade de betteraves Pomelos Salade verte " Sauce à part "
Cordon bleu ou Rondo de poisson à la tomate
Haricots verts persillade
Fromage
Fruits au sirop

JEUDI

Salade d'endives aux noix et fromage Pomelos Salade verte " Sauce à part "
Bœuf à la bolognaise ou Poisson en sauce
Pennes
AB
Fromage
Yaourt au caramel

VENDREDI

*** MENU VÉGÉTARIEN ***
Salade bar Pomelos Salade verte " Sauce à part "
Quenelles végétarienne en gratin
Jardinière
Fromage blanc nature au choix sucre, miel...
AB
Fruits frais

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 :

FRÉDÉRIC MISTRAL

LUNDI

Crêpe au fromage Pomélos Salade verte " Sauce à part "
Saucisse grillée ou Merlu crème aux épices
Lentilles mijotées
Yaourt au spéculoos
AB
Fruit frais

MARDI

*** MENU VÉGÉTARIEN ***
Carottes râpées Pomélos Salade verte " Sauce à part "
Croquettes de légumes
Poêlée de légumes
Fromage
Crumble aux pommes
Fait maison

JEUDI

Soupe de légumes (fait maison) Salade verte " Sauce à part "
Escalope de dinde au jus ou Poisson pané et citron
Gratin de salsifis
Fromage
Yaourt aromatisé

VENDREDI

Charcuteries Pomélos Salade verte " Sauce à part "
Quenelles végétarienne en sauce
Pommes de terre, choux & potimarron
Yaourt à boire
Fruit frais

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 :

FRÉDÉRIC MISTRAL

LUNDI

Choux rouges aux pommes et noix Pomélos Salade verte " Sauce à part "
Steak hache de bœuf " Sauce poivre vert " ou Poisson " Sauce poivre vert "
Haricots beurre persillade
Fromage
Ananas au sirop

MARDI

*** MENU VÉGÉTARIEN ***
Soupe de légumes (fait maison) Pomélos Salade verte " Sauce à part "
Gratin de macaronis aux légumes et fromage
Fromage blanc nature au choix sucre, miel...
AB
Fruit frais

JEUDI

Salade de mâche aux gésiers Pomélos Salade verte " Sauce à part "
Jambon grillé " Sauce madère " ou Samoussas de légumes
Duo de choux-fleurs et brocolis
Fromage
Yaourt

VENDREDI

Salade composée Pomélos Salade verte " Sauce à part "
Filet de poulet au jus ou Poisson pané
Flageolets à l'ail
Fromage
Crème au chocolat
Fait maison

" 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 !