LE DÉPARTEMENT Var

# MENU DE LA SEMAINE

du 02 au 06 mars 2026

## COLLÈGE :

GEORGE SAND

| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|
| Duo de chou | Salade iceberg | Salade de pois chiches | Salade de haricots blancs |
| | | | |
| Cordon bleu de volaille | Lasagnes aux légumes | Colin Dieppoise | Filet de poulet à la moutarde |
| Épinards à la crème<br>Riz créole | Salade verte | Blé pilaf<br>Brocolis Béchamel | Carottes ail et persil<br>Coquillettes |
| Vache qui rit<br>AB | Petit moulé ail et fines | Tomme blanche | Brie |
| Purée de pomme fraises s/sucre | Mousse chocolat | Fruit de saison<br>AB | Tarte aux pommes |

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 !

LE DÉPARTEMENT Var

# MENU DE LA SEMAINE

du 09 au 13 mars 2026

## COLLÈGE :

GEORGE SAND

| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|
| Salade de pommes de terre à l'estragon | Farandole de crudités | Carottes râpées à l'orange | Duo de haricots |
| | | AB | |
| Aiguillette de poulet à la crème | Croque fromager | Pâtes à la bolognaise | Filet de merlu aux olives |
| Ratatouille<br>Coquillettes | Brocolis vapeur<br>Polenta crémeuse | Macaroni<br>Salade verte | Lentilles<br>Fondue de poireaux |
| Yaourt sucré | Vache picon | Tartare ail et fines herbes | Emmental |
| Crème dessert pralinée | Purée de pommes coupelle | Flan vanille | Fruit de saison |

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 !

LE DÉPARTEMENT Var

# MENU DE LA SEMAINE

du 16 au 20 mars 2026

## COLLÈGE :

GEORGE SAND

| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|
| Crêpe au fromage | Pâté de campagne et cornichon | Salade de pâtes | Macédoine mayonnaise |
| | Betteraves vinaigrette | | |
| Sauté porc<br>" Sauce moutarde " | Galette végétale | Chili con carné | Blanquette de poisson |
| Poêlée de légumes<br>Semoule | Carottes persillées<br>Blé | Riz créole | Coquillettes<br>Chou-fleur vapeur |
| Croc lait<br>AB | Petit moulé nature | Mimolette | Tomme blanche |
| Compote pomme-abricot allégée | Fruit de saison<br>AB | Fruit de saison<br>AB | Crème dessert café |

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 23 au 27 mars 2026

COLLÈGE :

GEORGE SAND

| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|
| Salade de pâtes | Céleri rémoulade | Pâté de campagne et cornichon | Carottes râpées à la ciboulette |
| | | | AB |
| | | Salade verte vinaigrette | |
| Paupiette de dinde aux olives | Boulettes végétarienne | Hachis parmentier | Filet de lieu<br>" Sauce citron " |
| | | Fait maison | |
| Petits pois<br>Riz créole BIO | Semoule<br>Poêlée de légumes | Brocolis Béchamel | Épinards à la crème<br>Pommes de terre vapeur |
| Gouda à la coupe | Emmental | Saint-Bricet | Yaourt sucré |
| Fruit de saison | Crème dessert pralinée | Fruit de saison | Semoule au lait |
| AB | | 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 !

LE DÉPARTEMENT Var

# MENU DE LA SEMAINE

du 30 mars au 03 avril 2026

## COLLÈGE :

GEORGE SAND

| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|
| Coleslaw<br>Fait maison | Salade de pommes de terre | Mousse de foie et cornichons | Haricots verts en salade |
| | | Céleri rémoulade | |
| Colin<br>" Sauce tomate " | Roulé végétal | Fidéua | Poisson du marché à l'orientale |
| Riz créole<br>Épinards au beurre | Carottes braisées<br>Coquillettes | | Semoule<br>Légumes couscous nature |
| Chanteneige | Édam | Petit moulé ail et fines herbes | Bûche de chèvre |
| Fruit de saison<br>AB | Liégeois chocolat | Semoule au lait | Compote pomme-framboise allégée en 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 !