

MENU DE LA SEMAINE

du 05 au 09 octobre 2026

COLLÈGE :

HENRI BOSCO

LUNDI

Salade composée au surimi
Fait maison
Filet de limande meunière
Fait maison
Haricots verts
Fait maison
Fromage portion
Pomme au four
AB

MARDI

Salade de quinoa
Fait maison
Cuisse de poulet au four
Courgettes sautées à l'ail et au gingembre
Fait maison
Circuit court
Fromage blanc à la crème de marron
AB
Fruits de saison
AB

JEUDI

*** MENU SURPRISE A THÈME: ESPAGNOLE ***

VENDREDI

Salade de cœur de palmier
Fait maison
Sauté de veau façon blanquette
Fait maison
Pâtes
Fromage portion
AB
Fruits de saison
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 :

HENRI BOSCO

LUNDI

Concombre à la Grecque

Fait maison

Circuit court

Sauté de bœuf à la tomate

Gnocchis

Yaourt nature sucré

AB

Banane

AB

MARDI

Salade de riz au thon

Fait maison

Émincé de poulet aux champignons

Fait maison

Gratin de choux fleurs

Fait maison

Circuit court

Tome blanche

AB

Salade de fruits

JEUDI

Pamplemousse
ou
Salade composée

Fait maison

Circuit court

Omelette tortilla
(poivrons)

Fait maison

Pommes de terre vapeur et haricots verts

Fait maison

Reblochon à la coupe

AB

Gâteau au citron / Graines de pavot

Fait maison

VENDREDI

Salade composée

Fait maison

Pavé de colin vapeur
" Sauce vierge "

Riz au safran

AB

Fait maison

Petit suisse aux fruits

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 !

MENU DE LA SEMAINE

du 02 au 06 novembre 2026

COLLÈGE :

HENRI BOSCO

LUNDI

Salade de tomates / Mozza

Fait maison

Curry de poisson blanc à l'indienne

Fait maison

Riz aux épices

Fait maison

Babybel

Poire (AOP)

Circuit court

MARDI

Salade de quinoa aux légumes

Fait maison

Émincé de volaille à la provençale

Fait maison

Gratin de brocolis et choux fleurs

Fait maison Circuit court

Gouda portion

AB

Compote pomme / pruneau

AB

JEUDI

Carottes râpées à l'orange

Fait maison Circuit court

Escalope de dinde

" Sauce au poivre "

Fait maison

Petits pois à la Française

Fait maison

Yaourt aromatisé

AB

Cake aux fruits

Fait maison

VENDREDI

Chou fleur en salade

Fait maison Circuit court

Lasagne de bœuf

Fait maison

Salade mélangée

Circuit court

Petit Gervais

AB

Banane

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 09 au 13 novembre 2026

COLLÈGE :

HENRI BOSCO

LUNDI

Taboulé au poulet

Fait maison

Cabillaud à la provençale

Julienne de légumes de saison

Fait maison

Camembert à la coupe

Fruit de saison

AB

MARDI

Salade de champignons à la Grecque

Fait maison

Filet o fish

Fait maison

Frites

Circuit court

Gouda

AB

Compote pomme / banane

AB

JEUDI

Asperges vinaigrette

Fait maison

Steak haché frais

Poêlée de légumes

Fait maison

Yaourt vanille

AB

Gâteau au chocolat génoise

Fait maison

VENDREDI

Bruschetta fromage et tomate

Fait maison

Cuisse de poulet basquaise

Fait maison

Ebly arrangé

Fait maison

Emmental portion

AB

Melon jaune

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 16 au 20 novembre 2026

COLLÈGE :

HENRI BOSCO

LUNDI

Salade de lentilles corail

Fait maison

Côte de porc à la moutarde

Ratatouille

Fait maison

Pavé d'Affinois

Orange

AB

MARDI

Salade de courgettes / fêta

Fait maison Circuit court

Omelette au fromage

Fait maison

Pommes de terre rissolées et épinard

Fait maison

Yaourt aux fruits

AB

Tiramisu
ou
Foret noire

JEUDI

Cœur de palmier
ou
Salade de brocolis

Fait maison Circuit court

Daube de bœuf à la provençale

Fait maison

Gnocchis

AB

Comté portion

Fruit de saison

VENDREDI

Salade façon Niçoise

Fait maison

Filet de limande meunière

Petits légumes à l'oseille

Fait maison

Yaourt de brebis

Circuit court

Riz au lait

" 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 !