LE DÉPARTEMENT Var

MENU DE LA SEMAINE

du 23 au 27 novembre 2026

COLLÈGE :

JACQUES PRÉVERT

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		*** MENU THANKSGIVING ***	
Carottes râpées ou Salade verte, croûtons	Croque Monsieur (fait maison) ou Friand fromage	Velouté potimarron et châtaigne ou Coleslaw Fait maison	Betteraves, maïs ou Chou fleur vinaigrette
Sauté de dinde façon Basquaise Fait maison	Poisson pané	Cuisse de dinde " Sauce marron "	Omelette ciboulette Fait maison
Riz	Courgettes persillés	Purée de patates douce Fait maison	Coquillettes beurre
Vache qui rit	Laitage		Yaourt sucré
Compote	Fruit	Apple pie Fait maison	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 !

LE DÉPARTEMENT Var

MENU DE LA SEMAINE

du 30 novembre au 04 décembre 2026

COLLÈGE :

JACQUES PRÉVERT

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
*** MENU VÉGÉ ***			
Salade de haricots verts ou Poireaux vinaigrette (fait maison)	Tomate vinaigrette ou Concombres vinaigrette	Salade de pommes de terre au thon Fait maison	Salade verte et dés de fromage ou Mâche, tomate cerise
Raviolis à la tomate	Blanquette de dinde Fait maison	Nuggets poisson	Cordon bleu
	Riz	Purée carottes Fait maison	Frites
Yaourt aux fruits	Laitage	Laitage	Yaourt sucré
	Fruit	Tartelette kiwi Fait maison	Fruit

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 7 au 11 décembre 2026

COLLÈGE :

JACQUES PRÉVERT

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles ou Pois chiches au cumin	Pizza au fromage ou Pizza reine Fait maison	Velouté potiron ou Carottes râpées	Chou rouge ou Chou blanc
Gnocchis " Sauce roquefort " Fait maison	Beignet de calamar	Pâtes à la carbonara Fait maison	Cuisse de poulet
	Pommes de terre rissolées		Haricots verts persillés
Fromage	Fromage blanc	Laitage	Compote
Riz au lait	Fruit	Cake aux pommes Fait maison	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 !

LE DÉPARTEMENT VAR

MENU DE LA SEMAINE

du 14 au 18 décembre 2026

COLLÈGE :

JACQUES PRÉVERT

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		*** REPAS DE NOËL ***	*** MENU VÉGÉ ***
Concombre au fromage blanc ou Tomates fêta	Salade verte ou Roquette mozza	Foie gras / brioche – Chutney pomme ou Saumon fumé / blini et crème ciboulette Fait maison	Macédoine mayonnaise ou Pois chiches échalote
Escalope viennoise	Poisson pané	Jambonneau de poulet "Sauce morilles " ou Pavé de saumon frais " Sauce échalote "	Pâtes " Sauce tomate " ou " Sauce pesto " Fait maison
Brocolis beurre	Carottes à la crème	Pommes de terre noisette Fagot végé	
Camembert	Yaourt sucré	Brie truffé & confiture à la figue Fait maison	Emmental râpé
Mousse au chocolat	Fruit	Fondant chocolat chantilly Mandarine / Chocolat	Fruit

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 04 au 08 janvier 227

COLLÈGE :

JACQUES PRÉVERT

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise ou Betteraves, maïs	Salade de tomates, concombres ou Carottes râpées	Coleslaw ou Endives aux noix	Salade de riz au thon Fait maison
Cordon bleu	Tartiflette Fait maison	Sauté de dinde curry-coco Fait maison	Paupiette " Sauce chasseur "
Courgettes persillées		Riz pilaf	Petits pois-carottes
Fromage blanc	Yaourt sucré	Laitage	Édam
Biscuit	Fruit	Cookies Fait maison	Fruit

" 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 !