

MENU DE LA SEMAINE

du 05 au 09 octobre 226

COLLÈGE :

LE MOULIN BLANC

LUNDI

Pomélos nature Betteraves aux pomme et noix BIO Salade verte " Sauce à part " BIO
Sauté de dinde à la catalane Fait maison
Purée de pommes de terre Fait maison
Fromage blanc " Sucre à part " AB
Orange

MARDI

*** MENU VÉGÉ ***
Pomélos nature Carotte râpées vinaigrette BIO Salade verte " Sauce à part " BIO
Lasagne de légumes Fait maison
Petit suisse aromatisé AB
Ananas frais

JEUDI

Pomélos nature Endive au bleu et croûtons Salade verte " Sauce à part " BIO
Saucisse de Montbéliard (AOP)
Haricots blanc AB
Tome de Savoie (AOP)
Panna cotta coulis fruit Fait maison

VENDREDI

Pomélos nature Bruschetta tomate fromage Salade verte " Sauce à part " BIO
Colin " Sauce poivrons "
Riz de Camargue AB
Reblochon (AOP)
Mousse 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 !

MENU DE LA SEMAINE

du 12 au 16 octobre 2026

COLLÈGE :

LE MOULIN BLANC

LUNDI

*** MENU VÉGÉ ***

Pomélos nature
Salade de maïs " Sauce à part " BIO
Salade verte " Sauce à part " BIO

Filet de saumon & citron

Gratin de choux fleur

Fait maison

Yaourt nature

" Sucre à part "

AB

Pomme

AB

MARDI

Pomélos nature
Avocat vinaigrette
Salade verte " Sauce à part " BIO

Sauté de bœuf au coca

AB

Purée de carottes

AB

Fait maison

Chaurce (AOP)

Compote

AB

JEUDI

Pomélos nature
Concombre vinaigrette a part
Salade verte " Sauce à part "

Croque Monsieur

Croque végétal

Fait maison

Frites

Fromage blanc

AB

Crème caramel

AB

Fait maison

VENDREDI

Pomélos nature
Céleri rémoulade mayonnaise (fait maison)
Salade verte " Sauce à part " BIO

Penne

" Sauce pesto "

Fait maison

Morbier (AOP)

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 02 au 06 novembre 2026

COLLÈGE :

LE MOULIN BLANC

LUNDI

Pomelos nature Sardines au citron Salade verte " Sauce à part " BIO
Blanquette de veau
AB
Riz
AB
Liégeois chocolat
Donuts Halloween

MARDI

*** MENU VÉGÉ ***
Pomelos nature Poireaux en vinaigrette BIO Salade verte " Sauce à part " BIO
Salade césar végé
AB
Petit suisse aromatisé
AB
Ananas frais
AB

JEUDI

Pomelos nature Radis beurre BIO Salade verte " Sauce à part " BIO
Saumon " Sauce beurre blanc "
Purée de brocolis (fait maison) Pomme de terre
Maroilles (AOP)
Pomme
AB

VENDREDI

Pomelos nature Betterave aux pommes BIO Salade verte " Sauce à part " BIO
Jambon chaud " Sauce au vin rouge "
Fait maison
Carottes sautées aux herbes
Fait maison
Yaourt à boire à la fraise
AB
Panna cotta fruit fouge & biscuit de Reims
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 !

MENU DE LA SEMAINE

du 09 au 13 novembre 2026

COLLÈGE :

LE MOULIN BLANC

LUNDI

Pomélos nature Taboulé (fait maison) Salade verte " Sauce à part " BIO
Filet de lieu
Purée de brocolis
AB
Saint-Nectaire (AOP)
Poire
AB

MARDI

Pomélos nature Guacamole sur toast (fait maison) Salade verte " Sauce à part " BIO
Sauté de dinde curry coco (Label Rouge)
Riz
AB
Brie (AOP)
Compote & biscuit

JEUDI

Pomélos nature Pizza au fromage (fait maison) Salade verte " Sauce à part " BIO
Steak haché " Sauce au poivre vert "
Frites
Cantal (AOP)
Orange
AB

VENDREDI

*** MENU VÉGÉ ***
Pomélos nature Salade de maïs " sauce a part " BIO Salade verte " Sauce à part " BIO
Samoussa de légumes
Jardinière de légumes
AB Fait maison
Yaourt nature sucre ou miel a part
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 16 au 20 novembre 2026

COLLÈGE :

LE MOULIN BLANC

LUNDI

Pomélos nature
Carotte râpées au gingembre BIO
Salade verte " Sauce à part " BIO

Dos de cabillaud
" Sauce aux poivrons et chorizo "

Boulgour

AB

Yaourt aux fruits

AB

Prune

MARDI

Pomélos nature
Soupe de potimaron BIO (fait maison)
Salade verte " Sauce à part " BIO

Hachis Parmentier

Fait maison

Fromage blanc

" Sucre ou Coulis à part "

AB

Orange

AB

JEUDI

*** MENU VÉGÉTARIEN ***

Pomélos nature
Salade de pois chiche BIO
Salade verte " Sauce à part " BIO

Chili sin carné

Fait maison

Riz

AB

Ossau ératy (AOP)

Crème aux œufs
" Caramel à part "

Fait maison

VENDREDI

Pomélos nature
Maquereaux à la tomate
Salade verte " Sauce à part " BIO

Tartiflette
Tartiflette végé

Fait maison

Pont l'évêque (AOP)

Crème dessert
" Chocolat / vanille / 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 !