MENU DE LA SEMAINE

du 23 au 27 novembre 2026

COLLÈGE :

LE MOULIN BLANC

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	*** MENU VÉGÉ ***		
Pomelos nature Soupe de vermicelles (fait maison) Salade verte " Sauce à part " BIO	Salade de lentilles (AOP) Salade verte " Sauce à part " AB	Pomelos nature Salade de maïs Salade verte " Sauce à part " BIO	Salade coleslaw Mayonnaise (maison) Salade verte " Sauce à part " BIO
Nems de poulet	Falafel " Sauce tomate " AB	Steak haché " Sauce au poivre "	Filet de merlu " Sauce estragon " Fait maison
Jardinière de légumes AB	Semoule AB	Gratin dauphinois Fait maison	Riz safrané
Babybel AB	Brique de lait	Boursin AB	Yaourt nature " Sucre à part " AB
Tarte aux pommes Fait maison	Ananas	Crème Vanille / Chocolat / Café	Compote 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 novembre au 04 décembre 2026

COLLÈGE :

LE MOULIN BLANC

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
			*** MENU VÉGÉ ***
Pomelos nature Céleri rémoulade (fait maison) Salade verte " Sauce à part " BIO	Salade composé Fêta tomate avocat (fait maison) Salade verte " Sauce à part " BIO	Pomelos nature Friand au fromage Salade verte " Sauce à part " BIO	Pois chiche BIO Salade de lentilles corail Salade verte " Sauce à part " BIO
Raviolis au bœuf	Rôti de porc	Filet de cabillaud " Sauce chorizo "	Steak végé " Sauce poivrons "
	Haricots vert persillés	Penne AB	Gratin de choux fleur / Pommes de terre AB
Fourme d'Ambert AB	Petit suisse aromatisé AB	Yaourt nature AB	Morbier (AOP)
Orange AB	Tarte aux poires amandine Fait maison	Banane AB	Panna cotta aux fruits rouges

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 07 au 11 décembre 2026

COLLÈGE :

LE MOULIN BLANC

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
			*** MENU VÉGÉ ***
Pomelos nature Rosette cornichons Salade verte " Sauce à part " BIO	Œuf dur mayonnaise (maison) Salade verte " Sauce à part "	Salade de coquillettes aux maïs et surimi Salade verte " Sauce à part " BIO	Endives pomme et noix Salade verte " Sauce à part " BIO
Filet de lieu " Sauce citron "	Rôti de bœuf " Sauce forestière "	Omelette au fromage	Spaghetti " Sauce tomate "
Riz safrané AB	Frites	Tomates provençale Fait maison	
Emmental AB	Fromage blanc AB	Faisselle & coulis fruits rouges	Camembert AB
Clémentine	Smoothie banane AB	Cake au citron Fait maison	Kiwi

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 :

LE MOULIN BLANC

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
*** MENU VÉGÉ ***	*** REPAS DE NOËL ***		
Salade composé Épinard, radis, comté BIO Salade verte " Sauce à part " BIO	Truite fumée ou crevette Feuilleté chèvre épinard Salade verte " Sauce à part " BIO	Pomelos nature Velouté pommes de terre / poireaux (fait maison) Salade verte " Sauce à part " BIO	Cake salé olive et chèvre Salade verte " Sauce à part " BIO
Dahl lentilles corail AB	Poulet rôti ou Bœuf aux morilles Filet de rouget	Penne " Sauce carbonara " AB	Sauté de veau marengo
Riz	Pomme dauphine Purée de butternut BIO		Gratin de choux fleur AB
Cantal (AOP)	Fromage blanc nature BIO Morbier (AOP)	Comté (AOP)	Tome catalane (AOP)
Crème vanille	Sapin de noël Père noël chocolat	Orange 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 !

LE DÉPARTEMENT Var

MENU DE LA SEMAINE

du 04 au 08 janvier 2027

COLLÈGE :

LE MOULIN BLANC

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
*** MENU VÉGÉ ***			
Pomelos nature Betteraves BIO Salade verte " Sauce à part " BIO	Salade de riz au crabe Salade verte " Sauce à part " BIO	Pomelos nature Achard de carottes à l'orange BIO Salade verte " Sauce à part " BIO	Potage de légumes (fait maison) Salade verte " Sauce à part " BIO
Tortilla espagnole Fait maison	Sauté de dinde	Rougail saucisse Fait maison	Fish n chip
Pomme de terre rôties AB	Fondue de poireaux AB	Riz créole Fait maison	Petits pois AB
Ossau-iraty (AOP)	Brique de lait ou Fromage blanc BIO	Chaource (AOP)	Yaourt à boire Vanille ou Fraise
Compote AB	Poires AB	Blanc manger coco ananas Fait maison	Kiwi 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 !