

MENU DE LA SEMAINE

du 05 au 09 octobre 2026

COLLÈGE :

PAUL ÉLUARD

LUNDI

Saucisson sec

Jambon de dinde

Filet de poisson

" Sauce citron "

Courges rôti thym / romarin

Fromage

Flan caramel

MARDI

Salade de concombre et menthe

Radis au beurre

Échine de porc braisé

" Sauce poivre "

Purée de pommes de terre

Yaourt aux fruits

Fruits

JEUDI

Salade de haricots verts fêta

Champignons à la crème et parmesan

Cuisse de poulet

Poêlée de brocolis à l'ail et persil

Fromage

Crumble aux pommes

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise

Salade verte aux croûtons

Chili sin carné

Riz

Yaourt nature sucre

Fruits

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 (Semaine du goût)

COLLÈGE :

PAUL ÉLUARD

LUNDI

*** MENU À THÈME: L'ALSACE ***

Salade Alsacienne

Poulet au vin

Spaetzle au beurre

Fromage

Fruit de saison

MARDI

*** MENU À THÈME: LA CORSE ***

Salade de chèvre chaud / miel

Rôti porc au figatelli

Poêlée de légumes aux marrons

Fromage

Fiadone

JEUDI

*** MENU À THÈME: LE PAYS BASQUE ***

Jambon sec fêta poivron

Gardiane de taureau

Riz de Camargue

Fromage blanc

Fruit de saison

VENDREDI

*** MENU À THÈME: LA PROVENCE ***

Pissaladière
ou
Salade niçoise

Filet de saumon à l'aïoli

Ratatouille

Fromage

Tropézienne

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 :

PAUL ÉLUARD

LUNDI

Macédoine de légumes

Fait maison

Carottes râpées
(fait maison)

Cordon bleu

Coquillettes

Fromage

Compote de pommes

MARDI

Tarte feuilleté au fromage

Fait maison

Sauté de poulet à la moutarde

Fait maison

Gratin de choux fleur et pommes de terre

Fait maison

Yaourt

Fruit de saison

JEUDI

Salade grecque

Céleri rémoulade

Chili sin carné

Riz basmati au beurre

Fromage

Crème dessert à la vanille

VENDREDI

Salade de chèvre chaud

Tomates Mozzarella

Filet de colin
" Sauce au citron "

Haricots verts persillés

Fromage Blanc

Marbré au chocolat

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 :

PAUL ÉLUARD

LUNDI

Taboulé

Fait maison

Salade perles mozza basilic
(fait maison)

Omelette au fromage

Fait maison

Courgettes sautées à l'ail

Fait maison

Yaourts

AB

Fruits

MARDI

Soupe de butternut

Fait maison

Radis au beurre

Échine de porc
" Sauce au poivre "

Fait maison

Macaroni au beurre

Fait maison

Fromage

Compote de pommes banane

JEUDI

Salade verte croûtons emmental

Fait maison

Assortiment legumes et tapenade

Fait maison

Pilon de Poulet

Purée de carottes

Fromage

Beignet au sucre

VENDREDI

Salade de betteraves à la ciboulette

Circuit court

Haricots verts / fêta en salade

Carbonnade de bœuf

Pommes de terre rôties aux herbes

Velouté

Fruits

Circuit court

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 :

PAUL ÉLUARD

LUNDI

Salade niçoise

Fait maison

Soupe de légumes
(fait maison)

Dos de poissons
" Sauce vierge "

Fait maison

Brocolis et pommes de terre

Fait maison

Fromage

Gaufre au nutella

MARDI

Salade Coleslaw

Fait maison

Carottes râpées orange / ciboulette

Fait maison

Blanquette de veau

Fait maison

Riz thaï au beurre

Fait maison

Flan au caramel

Compote de pommes

AB

JEUDI

Pizza au Fromage

Fait maison

Salade verte

Fait maison

Parmentier de courge végétarien

Fait maison

Fait maison

Yaourts aux fruits

AB

Île flottante

Circuit court

VENDREDI

Salade composée (tomate,mais..)

Fait maison

Poireaux vinaigrette

Fait maison

Steak hache
" Sauce bleu "

Fait maison

Frites

Fromage

Fruits

Circuit court

" 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 !