

MENU DE LA SEMAINE

du 05 au 09 octobre 2026

COLLÈGE

THOMAS EDISON

PETIT DÉJEUNER

DÉJEUNER

GOUTER

DINER

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

	Assortiment d'entrées Pasta party Assortiment de fromages Assortiment de fruits		Assortiment d'entrées Pilon de poulet marinés Pommes de terre rôties " Sauce blanche " Fruits
Céréales Boissons chaudes Pain, Beurre, Miel, Confiture Laitage et Fruit frais	Assortiment de feuilletés Sauté de porc aux olives vertes ou Steak haché "Sauce à l'estragon" ou Dos de colin à la Grenobloise Semoule à la coriandre – Carottes au cumin Yaourts Fruit		Assortiment d'entrées Émincé de volaille au citron Gratin dauphinois – Tomates à la provençale Yaourts Compote
Céréales Boissons chaudes Pain, Beurre, Miel, Confiture Laitage et Fruit frais	Assortiment d'entrées Rôti de porc " Sauce aux cèpes " Riz – Haricots beurre Fruits Tarte au chocolat " maison "		Assortiment d'entrées Tortellinis aux fromages " sauce pistou " Panna cotta vanille " maison " Ananas frais
Céréales Boissons chaudes Pain, Beurre, Miel, Confiture Laitage et Fruit frais	Assortiment d'entrées Saucisse de Toulouse " Sauce à la moutarde " ou Filet de colin à la tapenade Lentilles – Tomates rôties Fromage Fruits		Assortiment d'entrées Rôti de bœuf " Jus de viande " Coquillettes – Gratin de courgettes au chèvre Yaourt Fruit
Céréales Boissons chaudes Pain, Beurre, Miel, Confiture Laitage, Fruit frais et viennoiserie	Assortiment d'entrées Émincé de volaille mariné façon kebab Frites Fromage Fruits		BON WEEK - END A TOUS

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

THOMAS EDISON

PETIT DÉJEUNER

DÉJEUNER

GOUTER

DINER

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

	Assortiment d'entrées chaudes		Feuilleté au chèvre
	Cuisse de poulet " Sauce aux champignons " ou Filet de colin pané au cheddar Ratatouille		Boulette d'agneau " Sauce au cumin " Coquillettes – Gratin de choux fleurs
	Assortiment de fromages et Assortiment de fruits		Fromage Fruits
Céréales Boissons chaudes	Assortiment d'entrées		Assortiment d'entrées
Pain, Beurre, Miel, Confiture	Sauté d'agneau à la provençale ou Steak haché de bœuf ou Pavé merlu "Sauce à l'estragon " Purée de potiron et Pommes de terre		Escalope de dinde " Sauce au fromage blanc " Pommes de terre grenaille – Haricots verts
Laitage et Fruit frais	Assortiment de yaourts Assortiment de fruits		Fromage Fruit
Céréales Boissons chaudes	Assortiment d'entrées		Assortiment d'entrées
Pain, Beurre, Miel, Confiture	Daube de bœuf Polenta		Rôti de dinde Frites – Tomates provençales
Laitage et Fruit frais	Yaourt Fruits		Yaourt Fruits
Céréales Boissons chaudes	Assortiment d'entrées		Assortiment d'entrées
Pain, Beurre, Miel, Confiture	Tajine de poulet au citron confit ou Saucisse de Toulouse ou Dos de colin "Sauce tomate" Semoule – Flan de carottes		Steak haché Pennes – Haricots verts
Laitage et Fruit frais	Tiramisu " maison " Assortiment de fruits		Mousse au chocolat "maison" Fruit
Céréales Boissons chaudes	Assortiment d'entrées		BON
Pain, Beurre, Miel, Confiture	Tortellinis aux fromages " Sauce au parmesan et champignons "		WEEK - END
Laitage, Fruit frais et viennoiserie	Assortiment de yaourts Assortiment de fruits		A TOUS

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

THOMAS EDISON

PETIT DÉJEUNER

DÉJEUNER

GOUTER

DINER

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

	Assortiment de feuilletés		Assortiment d'entrées
	Cordon bleu ou Poisson pané Purée de pommes de terre Poivrons et maïs à la fête		Filet de poulet " Sauce au curry " Riz – Haricots verts
	Assortiment de fromages Compote		Spritz viennois Fruits
Céréales Boissons chaudes	Assortiment d'entrées		Assortiment d'entrées Potage de légumes
Pain, Beurre, Miel, Confiture	Boulette de bœuf "Sauce tomate" ou Dos de colin à la provençale Mélange de céréales – Crumble de légumes		Escalope de dinde " Sauce aux champignons " Pommes de terre rôties
Laitage et Fruit frais	Assortiment de fromages Assortiment de fruits		Verrine fromage blanc / Spéculoos Fruits
Céréales Boissons chaudes	Assortiment d'entrées		Assortiment d'entrées
Pain, Beurre, Miel, Confiture	Steak haché " Sauce au roquefort " Frites		Bœuf bourguignon Penne – Carottes sautées
Laitage et Fruit frais	Assortiment de fruits Tarte au chocolat et praliné " maison "		Yaourt Fruits
Céréales Boissons chaudes	Assortiment d'entrées		Assortiment d'entrées
Pain, Beurre, Miel, Confiture	Pasta party		Boulette d'agneau " Sauce au cumin " Boulgour – Gratin de choux fleurs
Laitage et Fruit frais	Assortiment de fruits Cône glacé		Fruits et Glace
Céréales Boissons chaudes	Assortiment d'entrées		BON
Pain, Beurre, Miel, Confiture	Émincé de bœuf au curry ou Filet de poulet grillé au thym ou Filet de daurade Riz et Fondue de poireaux		WEEK - END
Laitage, Fruit frais et viennoiserie	Assortiment de fromages Assortiment de fruits		A TOUS

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

THOMAS EDISON

PETIT DÉJEUNER

DÉJEUNER

GOUTER

DINER

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Assortiment de feuilletés		Nems aux légumes
	Sauté de dinde à la moutarde ou Rôti de porc ou dos de colin " Sauce basquaise "		Bœuf aux oignons
	Haricots verts sautés en persillade		Nouilles sautées aux légumes
	Assortiment de fromages		Rocher coco
	Compote		Fruit
Céréales	Assortiment d'entrées		
Boissons chaudes			
Pain, Beurre, Miel, Confiture	Sauté de porc au chorizo ou Dos de colin au basilic ou Escalope viennoise "Sauce forestière"		
	Semoule – Choux fleurs		
Laitage et Fruit frais	Assortiment de fruits		
	Biscuits		
Céréales			
Boissons chaudes			
Pain, Beurre, Miel, Confiture	*** FÉRIÉ ***		*** FÉRIÉ ***
Laitage et Fruit frais			
Céréales	Assortiment d'entrées		Assortiment d'entrées
Boissons chaudes			Soupe de légumes – Fromage râpé
Pain, Beurre, Miel, Confiture	Sauté de porc aux olives ou Filet de poulet mariné ou Quenelle de brochet		Daube de bœuf
	Purée de patates douces et carottes		Polenta
Laitage et Fruit frais	Assortiment de fromages		Muffin au nutella
	Assortiment de fruits		Fruits
Céréales	Assortiment d'entrées		BON
Boissons chaudes			
Pain, Beurre, Miel, Confiture	Lasagne au bœuf ou saumon		WEEK - END
	Fait Maison		
Laitage, Fruit frais et viennoiserie	Yaourt & Fruit		A TOUS

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

THOMAS EDISON

PETIT DÉJEUNER

DÉJEUNER

GOUTER

DINER

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Assortiment d'entrées		Assortiment d'entrées
	Steak du fromager ou Côte de porc " Sauce aux champignons " Riz – Flan de carottes		Cuisse de poulet " Sauce basquaise " Coquillettes
	Assortiment de fromages Assortiment de fruits		Fromage Moelleux au chocolat " maison "
Céréales Boissons chaudes	Assortiment d'entrées		Assortiment d'entrées
Pain, Beurre, Miel, Confiture	Chipolatas "Sauce moutarde" ou Filet de poulet grillé ou Dos de cabillaud aux poireaux et ébly Pennes – Brocolis aux amandes		Kebab mariné "maison" Frites " Sauce blanche "
Laitage et Fruit frais	Assortiment de yaourts et Assortiment de fruits		Yaourt tarte aux pommes "Sauce caramel" (maison) Fruits
Céréales Boissons chaudes	Assortiment d'entrées		Assortiment d'entrées
Pain, Beurre, Miel, Confiture	Steak haché "Sauce roquefort" Pommes de terre rôties – Choux fleurs en gratin		Blanquette de veau Riz – Carottes sautées BIO
Laitage et Fruit frais	Yaourt Fruits		Verrine fromage blanc aux poires caramélisées Fruits
Céréales Boissons chaudes	Assortiment d'entrées		Assortiment d'entrées
Pain, Beurre, Miel, Confiture	Pasta party		Filet de poulet grillé "Sauce aux champignons" Gratin dauphinois – Haricots verts BIO
Laitage et Fruit frais	Muffin vanille Assortiment de fruits		Fromage Fruits
Céréales Boissons chaudes	Assortiment d'entrées		BON
Pain, Beurre, Miel, Confiture	Cordon bleu ou Poisson pané " Sauce tomate " Purée de pommes de terre – Carottes au curry BIO		WEEK - END
Laitage, Fruit frais et viennoiserie	Assortiment de yaourts Assortiment de fruits		A TOUS

" 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 !