LE DÉPARTEMENT Var

MENU DE LA SEMAINE

du 23 au 27 novembre 2026

COLLÈGE :

VOLTAIRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées aux cacahuètes AB Fait maison	Salade de pâtes Fait maison	Soupe au potiron Fait maison Circuit court	Pomelos
Courgettes râpées Fait maison	Lentilles vinaigrette Fait maison	Salade de haricots Fait maison	Avocat vinaigrette Fait maison
Daube provençale Fait maison	Filet de poisson au cheddar	Nuggets végétarien	Rôti de dinde Fait maison
Frites Fait maison	Ratatouille Fait maison	Coquillette Fait maison	Purée de patates douce Fait maison
Édam AB	Kiri	Emmental AB	Samos
Pomme AB	Orange AB	Tartelette aux fruits Fait maison	Yaourt nature 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 :

VOLTAIRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
			*** MENU DU SOLEIL LEVANT ***
Potage de légumes Betterave vinaigrette Circuit court	Salade de maïs Taboulé Fait maison	Radis beurre Mesclun Fait maison Circuit court	Soupe chinoise Salade asiatique Fait maison
Poulet rôti Fait maison	Bouchée de l'océan Fait maison	Escalope de volaille Fait maison	Nems de légumes Circuit court
Frites Fait maison	Carottes vichy AB Fait maison	Gratin de pommes de terre et courge Fait maison	Riz cantonais Fait maison
Chanteneige	Brie de Meaux	Tartare	Gouda AB
Clémentine	Liégeois	Crème dessert	Ananas

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 :

VOLTAIRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade composée Fait maison	Carottes râpées AB Fait maison	Wrap de crudité Fait maison	Endive vinaigrette Fait maison
Mesclun Circuit court Circuit court	Betterave râpées Fait maison Circuit court	Wrap au surimi Fait maison	Salade aux noix Fait maison
Colin " Sauce Colombo " Fait maison	Boulette de bœuf " Sauce moutarde " Fait maison	Sauté de poulet à l'estragon Fait maison	Omelette Fait maison
Boulgour AB	Semoule Fait maison	Haricots beurre	Pommes sautées Fait maison
Fraidou	Saint-paulin	Cantadou	St-nectaire
Yaourt brassé	Poire	Clémentine	Yaourt nature 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 14 au 18 décembre 2026

COLLÈGE :

VOLTAIRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		*** REPAS DE NOËL ***	
Salade au pamplemousse Salade bergère (fait maison)	Crème Dubarry Cœur de palmier vinaigrette Fait maison	Salade folle au foie gras Salade au saumon fumé et avocat Fait maison	Salade composée Céleri rémoulade Fait maison
Blanquette de veau à l'ancienne Fait maison	Raviolis fromage basilic " Sauce tomate " Fait maison Circuit court	Kebab	Pâtes au saumon Fait maison
Riz créole Fait maison		Frites	
Cantal (AOP)	Emmental râpé	Comté (AOP)	Rondelé
Mousse au chocolat	Banane AB	Sundae ou Coupe liégeoise	Compote de pomme 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 04 au 08 janvier 2027

COLLÈGE :

VOLTAIRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		*** MENU ITALIEN ***	*** MENU DES ROIS ***
Salade de betteraves (fait maison) Macédoine de légumes	Velouté de légumes Pois chiche à la coriandre Fait maison	Tomate mozzarella (fait maison) Charcuterie du piémont	Salade royale Salade de mâche Fait maison
Cordon bleu	Croustillant fromager	Lasagne bolognaise Fait maison	Rôti de veau Fait maison
Macaroni AB Fait maison	Légumes hivernaux Fait maison	Salade verte Fait maison Circuit court	Haricots verts AB Fait maison
Chantaillou	Vache qui rit	Gorgonzola	Tome de Savoie (AOP)
Orange AB	Poire Circuit court	Pana cotta & coulis de fruits rouges Fait maison	Galette des rois

" 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 !