

Semaine du 6 au 10 mai 2024

Lundi 6 mai	Mardi 7 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai
Menu du jour	Menu du jour avec choix 100% Végétarien	Férié	Férié
Salade de tomate mozzarella   Emincé de volaille à la crème Frites  Salade verte Glace Fruit : Kiwi 	Salade de pâtes  Omelette au fromage  Haricots verts  Fromage : Babybel  Fruit : Fraise 		

La cuisine centrale du collège César propose des produits répondant aux critères de qualité et label de la loi Egalim :

- Nos fruits et légumes frais sont principalement issus de la plateforme locale de circuit court et biologique « 06 à table »
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Toutes nos viandes sont labellisées et d'origine française.
- *Les sauces sont servies à part.



« 06 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air










Agriculture santé



Fait maison

Semaine du 13 au 17 mai 2024

Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Menu du jour	Menu du jour avec Choix 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
<p>Salade de riz </p> <p>Cordon bleu de poulet</p> <p>Carottes Vichy </p> <p>Pomme de terre </p> <p>Fromage: Carré frais </p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Penne au pistou  et fromage rapé ou copeaux de parmesan</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit : Pomme gala </p>	<p>Guacamole  et ses gressins</p> <p>Sauté de poulet au curry  </p> <p>Poêlée de légumes aux pommes de terre</p> <p>Fromage : St Môret</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade de  tomate et maïs </p> <p>Saumon rôti au thym </p> <p>Riz semi complet Haricot Beurre</p> <p>Fromage: Saint Paulin à la coupe </p> <p>Purée de fruit </p>

La cuisine centrale du collège César propose des produits répondant aux critères de qualité et label de la loi Egalim :

- Nos fruits et légumes frais sont principalement issus de la plateforme locale de circuit court et biologique « O6 à table »
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Toutes nos viandes sont labellisées et d'origine française.
- *Les sauces sont servies à part.



« O6 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air

















Agriculture santé



Fait maison

Semaine du 20 au 24 mai 2024

Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
Férié	Menu du jour avec choix 100% Végétarien	Menu italien	Menu du jour
	<p>Laitue, dés d'emmental, croûtons  </p> <p>Croustillant fromager</p> <p>Purée de pommes de terre et carotte </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Compote </p>	<p>Salade de tomate  mozzarella </p> <p>Lasagne de bœuf </p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit: Fraises </p>	<p>Radis et micro beurre </p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Courgettes </p> <p>Riz semi-complet</p> <p>Fromage : Saint Albray à la coupe </p> <p>Salade de fruits frais</p>

La cuisine centrale du collège César propose des produits répondant aux critères de qualité et label de la loi Egalim :

- Nos fruits et légumes frais sont principalement issus de la plateforme locale de circuit court et biologique « O6 à table »
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Toutes nos viandes sont labellisées et d'origine française.

*Les sauces sont servies à part.



« O6 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air





















Agriculture santé



Fait maison

Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
Menu du jour	Menu du jour avec choix 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
<p>Salade de maïs et thon </p> <p>Sauté de porc au caramel  </p> <p>Poêlée aux légumes et céréales</p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p>Biscuit : Madeleine </p>	<p>Comcombre à la creme  </p> <p>Cappelletti au fromage Sauce tomate</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit: Melon </p>	<p>Salade de tomate  </p> <p>Boeuf Bourguignon </p> <p>Polenta </p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Fromage blanc et miel </p> <p>Fruit: Fraises </p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Saumon au sel de guérande </p> <p>Brocolis </p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Fromage: Buche de chèvre à la coupe</p> <p>Brownie aux noix de pécan</p>

La cuisine centrale du collège César propose des produits répondant aux critères de qualité et label de la loi Egalim :

- Nos fruits et légumes frais sont principalement issus de la plateforme locale de circuit court et biologique « O6 à table »
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Toutes nos viandes sont labellisées et d'origine française.
- *Les sauces sont servies à part.



« O6 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air




















Agriculture santé



Fait maison

Semaine du 3 au 7 juin 2024

Lundi 3 juin	Mardi 4 juin	Jeudi 6 juin	Vendredi 7 juin
Menu du jour	Menu du jour avec choix 100% Végétarien	Menu 100% BIO	Menu du jour
<p>Oeuf dur  mayonnaise</p> <p>Kebab</p> <p>Frites Choux fleur </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit : Kiwi </p>	<p>Salade de carottes râpées  </p> <p>Lasagne végétale </p> <p>Fromage : Roitelet</p> <p>Glace</p>	<p>Concombre tzatziki  </p> <p>Chipolata </p> <p>Flageolets Pomme grenailles  </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Compote </p>	<p>Taboulé </p> <p>Beignets de calamar</p> <p>Haricots verts  Riz semi-complet</p> <p>Fromage : Camembert </p> <p>Salade de fruits fraîche</p>

La cuisine centrale du collège César propose des produits répondant aux critères de qualité et label de la loi Egalim :

- Nos fruits et légumes frais sont principalement issus de la plateforme locale de circuit court et biologique « 06 à table »
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Toutes nos viandes sont labellisées et d'origine française.
- *Les sauces sont servies à part.



« 06 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air


















Agriculture santé



Fait maison

Semaine du 10 au 14 juin 2024

Lundi 10 juin	Mardi 11 juin	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin
Menu du jour	Menu du jour avec choix 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
<p>Pâté de campagne</p> <p>Moussaka </p> <p>Semoule</p> <p>Fromage de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit : Abricot </p>	<p>Laitue, dés d'emmental, croutons  </p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Purée de pommes de terre et carottes </p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p>Tarte citron</p>	<p>Salade tomate au thon </p> <p>Hachis Parmentier </p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage: Comté </p> <p>Fruit: Melon </p> <p></p>	<p>Guacamole et ses gressins </p> <p>Poisson panée céréales </p> <p>Courgettes Pommes sautées </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Éclair au chocolat</p>

La cuisine centrale du collège César propose des produits répondant aux critères de qualité et label de la loi Egalim :

- Nos fruits et légumes frais sont principalement issus de la plateforme locale de circuit court et biologique « O6 à table »
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Toutes nos viandes sont labellisées et d'origine française.
- *Les sauces sont servies à part.



« O6 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air




















Agriculture santé



Fait maison

Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
Menu du jour	Menu du jour avec choix 100% Végétarien	Menu marocain	Menu du jour
<p>Friand au fromage</p> <p>Sauté de poulet au tandoori  </p> <p>Courgettes sautées </p> <p>Riz aux poivrons </p> <p>Ile gourmande</p> <p>Fruit : Abricot </p>	<p>Salade de tomates et mozzarella  </p> <p>Pâtes au pistou et emmental rapé ou copeaux de parmesan </p> <p>Fromage: Brie à la coupe </p> <p>Fruit : Fraise </p>	<p>Carotte râpées aux raisins secs  </p> <p>Boulettes de boeuf sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade de riz </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots vert Pommes sautées </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Fruit : Nectarine </p>

La cuisine centrale du collège César propose des produits répondant aux critères de qualité et label de la loi Egalim :

- Nos fruits et légumes frais sont principalement issus de la plateforme locale de circuit court et biologique « O6 à table »
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Toutes nos viandes sont labellisées et d'origine française.
- *Les sauces sont servies à part.



« O6 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air


















Agriculture santé



Fait maison

Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
Menu choisi par les élèves	Menu du jour avec choix 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
<p>Concombre à la crème  </p> <p>Steak haché</p> <p>Frites Salade verte</p> <p>Yaourt à boire </p> <p>Glace Sunday</p>	<p>Salade piémontaise végétale </p> <p>Croustillant fromager</p> <p>Ratatouille Riz complet</p> <p>Fromage : Vache qui rit </p> <p>Fruit : Melon </p>	<p>Avocat sauce cocktail </p> <p>Poulet rôti aux herbes  </p> <p>Brocolis Semoule </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit: Fraises </p>	<p>Taboulé </p> <p>Saumon rôti</p> <p>Poêlée de légumes Pommes sautées </p> <p>Fromage: Emmental </p> <p>Salade de fruits frais</p>

La cuisine centrale du collège César propose des produits répondant aux critères de qualité et label de la loi Egalim :

- Nos fruits et légumes frais sont principalement issus de la plateforme locale de circuit court et biologique « 06 à table »
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Toutes nos viandes sont labellisées et d'origine française.
- *Les sauces sont servies à part.



« 06 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air








Agriculture santé



Fait maison

Semaine du 1er au 5 juillet 2024

Lundi 1er juillet	Mardi 2 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
Menu du jour	Menu du jour avec choix 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Salade maïs et tomates  Pâtes à la carbonara * Fromage: Kiri Fruit: Pêche 	Radis  et micro beurre Tortilla Gratin de courgette Crème dessert vanille  Fruit: Melon 	En préparation	En préparation

La cuisine centrale du collège César propose des produits répondant aux critères de qualité et label de la loi Egalim :

- Nos fruits et légumes frais sont principalement issus de la plateforme locale de circuit court et biologique « 06 à table »
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Toutes nos viandes sont labellisées et d'origine française.
- *Les sauces sont servies à part.

 « 06 à table » : produits locaux  Agriculture biologique  Élevage en plein air  Agriculture santé  Fait maison

Le second de cuisine

N. FEUILLET



Le chef de cuisine

S. LEROY



L'infirmière

S. RENAUDOT



La gestionnaire

LA FAUCHART



La principale

M. ELHABIRI

