

LUNDI 26/01

Pâté croûte

Cordon bleu

Cordon végétal tomate fromage

Gratin de chou fleur

Buche de chevre

Fruits de saison

Menu conseillé

Bio

Local

Végétarien

Aide UE à destination des écoles

MARDI 27/01

MENU VEGETARIEN

Salade composée

Omlette aux fine herbes

Semoule

Brie

Chou vanille



Fait Maison

*Assaisonnement à part

JEUDI 29/01

Salade chouquette

Boeuf à la provençal

Poisson meunière

Macaroni

Tomme blanche

Fruits de saison



VENDREDI 30/01

Cake aux fromages

Sauté de porc

Galette de haricot rouge

épinards à la crème

Meule de savoie

Fruits de saison

PAYET Anthony
Chef de cuisine

COLLEGE DU MONT DES PRINCES

Sem 5 - ECOLE ELEMENTAIRE - Déjeuner

Semaine 5

Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	-------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

26/01/2026

Pâté croûte
Cordon bleu
Cordon végétal tomate fromage
Gratin de chou fleur

X		X			X	X				X			
X		X		X	X	X		X		X			
X					X								
X					X								

27/01/2026

Salade composée
Omelette aux fine herbes
Semoule
Brie
Chou vanille

X		X			X								
		X			X								
X													
					X								
X		X			X								

29/01/2026

Salade choupette
Boeuf à la provençal
Poisson meunière
Macaroni
Tomme blanche

								X		X			
X					X			X		X			
X			X		X								
X													
					X								

30/01/2026

Cake aux fromages
Sauté de porc
Galette de haricot rouge
épinards à la crème
Meule de savoie

X		X			X					X			
X								X		X			
X		X			X								
X					X								
					X								

LUNDI 02/02

Salade vert oeuf dur croustons

Saucisse de volaille

Falafel

Pate (penne)

Kiri

Pêche au sirop

Menu conseillé

Bio

Local

Végétarien

Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

MARDI 03/02

Salade de pomme de terre

Boeuf bourguignon

Nuggets v.g

Purée de butternut

Yaourt aromatisé

Fruits de saison

Fait Maison



NOHARET Brigitte

Secrétaire Générale



JEUDI 05/02

Duo de céleri carotte

Merlu beurre citronné

Poêlée de légumes de saison

Fromage blanc battu nature indiv.

Brownie

MENU VEGETARIEN

Oeuf dur mayonnaise

Lasagnes végétariennes

Yaourt nature sucre

Fruits de saison

PAYET Anthony
Chef de cuisine

COLLEGE DU MONT DES PRINCES

Sem 6 - ECOLE ELEMENTAIRE - Déjeuner

Semaine 6

Gluten	Crustacés	Oufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

02/02/2026

Salade vert oeuf dur croutons

Saucisse de volaille

Falafel

Kiri

X		X						X		X			
X													
X													
					X								

03/02/2026

Salade de pomme de terre

Nuggets v.g

Purée de butternut

Yaourt aromatisé

				X			X		X				
X		X											
					X								
					X								

05/02/2026

Duo de céleri carotte

Merlu beurre citronné

Poêlée de légumes de saison

Fromage blanc battu nature indiv.

Brownie

		X			X		X						
			X		X								
					X								
					X								
X		X			X								

06/02/2026

Oeuf dur mayonnaise

Lasagnes végétariennes

Yaourt nature sucre

		X			X		X						
X		X		X	X								
					X								