

Collège Saint-Pierre de la Mer
Du 08/09/2025 au 12/09/2025

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Haricots beurre - Vinaigrette à la framboise Chou rouge râpé - Vinaigrette	Dahl de lentilles corail Bio 	Riz Carottes Ce2 persillées 	Fromage fondu Chanteneige	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2
mardi	Tomates Bio - Vinaigrette Carottes râpées - Vinaigrette	Boulettes au boeuf  - Sauce à la lombarde /Quenelle nature - Sauce champignons	Gratin de chou fleur CE2  Purée de pommes de terre	Emmental Saint Nectaire AOP 	Donuts au chocolat Beignet pomme
mercredi	Surimi - Sauce mayonnaise	Rôti de dinde  - Sauce façon cocktail /Filet de colin - Sauce aurore	Petits pois aux oignons	Edam Bio 	Fruit de saison
jeudi	Friand au fromage Crêpe au fromage	Sauté de porc bio   - Sauce aux épices /Beignet de calamars à la romaine /Beignet de calamars à la romaine	Courgettes persillées Polenta	Fromage blanc sucré Suisse sucré	Fruit de saison Bio  Fruit de saison 2
vendredi	Melon Céleri râpé - Sauce façon remoulade	Poisson blanc meunière MSC  - , citron	Pennes du Lauragais  - , emmental râpé Haricots verts persillés	Gouda Bio  Cantal AOP 	Crème dessert à la vanille Crème dessert au caramel

Collège Saint-Pierre de la Mer
Du 15/09/2025 au 19/09/2025

Adulte

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Pomelos - , sucre	Saucisse locale 🇫🇷 /Poisson blanc meunière MSC 🐟 - , citron /Poisson blanc meunière MSC 🐟 - , citron	Lentilles Bio au jus 🌱 Julienne de légumes	Mimolette 🌱 Cantal AOP 🐄	Flan nappé caramel Suisse fruité
	mardi	Pastèque Radis rose - , beurre	Riz Bio , champignons et emmental façon risotto 🌱		Vache qui rit Fromage fondu	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2
	mercredi	Tzatziki	Aiguillettes de poulet FR 🇫🇷 - Façon couscous /Filet de colin - Sauce citron	Semoule Bio 🌱	Chanteneige	Liégeois café
	jeudi	Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette Melon	Hachis parmentier /Pané fromager - Purée de pommes de terre		Yaourt Cimelait local 🐄 Fromage blanc sucré	Compote pomme biscuitée Compote pomme poire
	vendredi	Roulé au fromage Friand au fromage	Filet de lieu noir MSC 🐟 - Sauce crème	Carottes Bio persillées 🌱 Blé	Edam Gouda bio	Biscuit Maury



Collège Saint-Pierre de la Mer
Du 22/09/2025 au 26/09/2025

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi	Taboulé (semoule Bio) Estival Bio Salade Mexicaine - Vinaigrette	Escalope de porc FR  - Sauce au curry /Poisson blanc meunière MSC  - , citron /Emincé de filet de poulet - Sauce napolitaine	Chou fleur persillé Coquillettes	Gouda Bio  Emmental	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2
mardi	Chou blanc râpé - Vinaigrette Carottes Bio râpées  - Vinaigrette	Chili sin carne	Riz Bio Épinards à la Béchamel	Vache qui rit Tartare	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir
mercredi	Rosette - , cornichons /Surimi - Sauce mayonnaise /Surimi - Sauce mayonnaise	Sauté de dinde  - Sauce champignons /Filet de colin - Sauce façon blanquette	Courgettes persillées	Saint Môret Bio 	Compote fraîche pomme Bio biscuitée  
jeudi	Tomates Bio - , mozzarella - Vinaigrette au basilic Pomelos - , sucre	Lasagnes au bœuf  /Lasagnes de légumes		Roquefort (portion) Edam	Tarte croisillon abricot
vendredi	Salade verte - Vinaigrette Cœurs de palmier - Vinaigrette	Encornets de calamars - Sauce citron	Pommes de terre persillées Carottes Bio persillées 	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré	Fruit de saison Bio  Fruit de saison 2

Collège Saint-Pierre de la Mer
Du 29/09/2025 au 03/10/2025

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette persillée Macédoine de légumes - Vinaigrette	Curry de carottes et pois chiche	Semoule Bio Aubergines grillées	Gouda Bio Emmental	Flan au chocolat Flan à la vanille
mardi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) Pois chiches - Vinaigrette	Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Beignet de calamars à la romaine /Beignet de calamars à la romaine	Pâtes coquillages du Lauragais - , emmental râpé Jardinière de légumes	Chanteneige Bio Fromage fondu	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2
mercredi	Crêpe au fromage	Haut de cuisse de poulet rôti FR - Sauce au jus /Filet de colin	Haricots verts Bio persillés	Brie	Liégeois chocolat
jeudi	Concombre Bio - Vinaigrette Tomates - Vinaigrette	Paupiette au veau FR - Sauce chasseur /Omelette au fromage	Purée de pommes de terre et courgettes Chou fleur persillé	Petit moulé ail et fines herbes Fromage fondu	Compote pomme ananas Compote pomme banane
vendredi	Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette Salade de pommes de terre, maïs - , cornichons - Vinaigrette	Pavé de merlu MSC - Sauce Dieppoise	Épinards à la Béchamel Blé	Suisse sucré Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison Bio Fruit de saison 2

Collège Saint-Pierre de la Mer
Du 06/10/2025 au 10/10/2025

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Chou fleur Bio - Sauce façon cocktail Haricots beurre - Vinaigrette	Bolognaise de boeuf - Fusilli Bio /Bolognaise de lentilles		Emmental Cantal AOP	Flan à la vanille Flan au chocolat
mardi	Mélange de boulgour et maïs - Vinaigrette Salade de riz Niçoise - Vinaigrette	Escalope de dinde FR - Sauce champignons /Nuggets de poisson	Brocolis persillés Pommes de terre cubes rissolées	Vache qui rit Fromage fondu	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2
mercredi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette	Sauté de porc Bio - Sauce charcutière /Pané fromager /Pané fromager	Riz aux petits légumes	Buchette lait mélange	Yaourt aromatisé
jeudi	Potage de potiron Surimi - Sauce mayonnaise	Gratin de pommes de terre façon tartiflette		Yaourt Cimelait local Fromage blanc sucré	Fruit de saison Bio Fruit de saison 2
vendredi	Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes Betteraves Bio - Vinaigrette	Filet de Poisson pané MSC	Butternut poêlé Boulgour	Camembert Bio Mimolette	Barre cake marbré