



## Menus JANVIER FEVRIER 2026

### Collège de Saint-Cyprien

#### Self

		Repas végétarien	Epiphanie	
		mardi 06 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
lundi 05 janvier				
CREPE AU FROMAGE	CHIFFONNADE D'ICEBERG & CROTONS	VELOUTE DE POTIRON	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE	
SALADE D'ENDIVES AUX NOIX VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES LOCALES VINAIGRETTE ECHALOTES	SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE	
CORDON BLEU	CHILI SIN CARNE (POIS BIO)	FILET DE MERLU SAUCE CITRON	SAUTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE	
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ PILAF	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME	SEMOULE BIO	
COQUILLETTES HVE	HARICOTS VERTS A L'AIL	MOUSSELLINE DE POMMES DE TERRE	GRATIN DE CHOU FLEUR	
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON	
POIRE AU SIROP AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus JANVIER FEVRIER 2026

### Collège de Saint-Cyprien

#### Self

Repas végétarien			
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
ÉMINCÉ DE CHOU BLANC VINAIGRETTE	VELOUTÉ ST GERMAIN	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS	SALADE DE PÂTES À LA FETA ET BASILIC
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	SALADE DE BLÉ	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS A LA CREME CITRONNÉE
ROTI DE DINDE SAUCE POULETTE	CURRY DE POIS CHICHES	OMELETTE NATURE	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LEGUMES
POTATOES AU PAPRIKA	RIZ CRÉOLE	PETITS POIS AU JUS	CAROTTES GLACÉES
CÉLERI BRAISÉ	POTIMARRON RÔTI	BOULGOUR BIO PARFUMÉ	POMMES DE TERRE GRENAILLES
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
YAOURT LOCAL AUX FRUITS	ASSORTIMENT PATISSERIES	FRUIT DE SAISON	CRÉME DESSERT
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ÎLE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus JANVIER FEVRIER 2026

### Collège de Saint-Cyprien

Self

Repas végétarien			
lundi 19 janvier		mardi 20 janvier	
SALADE VERTE AUX CROUTONS		CAROTTES RÂPÉES À LA MENTHE	ROSETTE ET CORNICHON
HOUMOUS ET SON TOAST		WRAPS AU JAMBON ET OIGNONS ROUGES	BUTTERNUT RÂPÉE AU FROMAGE BLANC
SAUCE FROMAGÈRE		SAUTÉ DE BOEUF LOCAL A L'INDIENNE	CHIPOLATAS AUX HERBES
PENNES HVE + RÂPÉ		SEMOULE HVE	COQUILLETTES HVE
PETITS POIS AU JUS		FONDUE D'ÉPINARDS	HARICOTS VERTS À L'AIL
FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE
CREME VANILLE		FRUIT DE SAISON	PATISSERIE DU CHEF
FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON
			COUPE BANANE ET SON COULIS

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus JANVIER FEVRIER 2026

### Collège de Saint-Cyprien

#### Self

Repas végétarien			
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE	DUO CAROTTES ET CÉLERI RAPEES VINAIGRETTE	VELOUTE DE BUTTERNUT	SAUCISSON A L'AIL
PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	ENDIVES AUX NOIX VINAIGRETTE	FINGERS DE MOZZARELLA
BOULETTE AU BOEUF SAUCE ORIENTALE	PANÉ FROMAGER	FILET DE POISSON SAUCE TARTARE	SAUTE DE POULET LOCAL À LA CATALANE 
SEMOULE HVE 	TORTIS HVE 	BROCOLIS PERSILLÉS	PURÉE DE POMMES DE TERRE
NAVETS GLACÉS	CHOU-FLEUR GRATINÉ	COQUILLETTES HVE 	CAROTTES BRAISEES
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	GATEAU DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SUISSE AUX FRUITS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus JANVIER FEVRIER 2026

### Collège de Saint-Cyprien

Self

Chandeleur et Repas végétarien					
		lundi 02 février		mardi 03 février	
SALADE DE POMME DE TERRE FACON GRAND-MERE (OIGNON ROUGE, PERSIL)	CELERI RÂPÉ AU CURRY	CAROTTES RAPÉES AUX VINAIGRE BALSAMIQUE	TAPENADE DE BETTERAVES ET SON TOAST	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	EMINCÉ DE CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC
FALAFELS SAUCE TOMATE	RIZ	TARTIFLETTE	SALADE VERTE	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ	BOURGUIGNON (BOEUF LOCAL)
BROCOLI A L'AIL	FROMAGE/LAITAGE			FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME	POMMES GRENAILLES
	CREPE AU SUCRE	FROMAGE À LA COUPE		PURÉE DE PATATES DOUCES	PETITS POIS À LA FRANÇAISE
	FRUIT DE SAISON		FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	
		FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE DU CHEF		FRUIT DE SAISON
		CREME DESSERT CARAMEL	FRUIT DE SAISON		BANANE AU CARAMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus JANVIER FEVRIER 2026

### Collège de Saint-Cyprien

#### Self

Repas végétarien			
lundi 09 février	mardi 10 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
POTAGE AUX LEGUMES	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	TARTINE A LA MOUSSE DE POIS CASSÉS AU FROMAGE BLANC ET CITRON	OEUF DUR MAYONNAISE
SALADE DE LENTILLES LOCALES A L'ECHALOTE	SALADE DE PÂTES AU SURIMI SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RAPEES AU MAIS	POIREAU VINAIGRETTE
CUISSE DE POULET AU JUS	SAUCISSES LOCALES AUX HERBES	QUICHE AU FROMAGE	SAUCE CARBONARA AU SAUMON
SEMOULE HVE	GRATIN DAUPHINOIS	HARICOTS VERTS SAUTÉS	POÊLÉE DE LÉGUMES HIVERNAUX
CHOU-FLEUR ROTI AU PAPRIKA	CAROTTES FAÇON VICHY		TORTIS HVE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT	BEIGNETS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS
LIEGEOS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus JANVIER FEVRIER 2026

### Collège de Saint-Cyprien

Self

Repas végétarien	Mardi-Gras		
lundi 16 février	mardi 17 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
SALADE COLESLAW AUX POMMES	CRUDITÉS EN SALADE	PATE DE CAMPAGNE CORNICHON	
CREPE AUX CHAMPIGNONS	SALADE DE HARICOTS ROUGES ET MAIS	SALADE DE HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE	
LASAGNE AUX LÉGUMES	SAUTE DE BOEUF LOCAL A LA MOUTARDE	POTATOES BURGER	
	PENNE HVE		
SALADE VERTE VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CAROTTES BRAISÉES	
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	
FRUIT DE SAISON	BEIGNET	SALADE DE FRUITS	
POIRE AU SIROP ET SAUCE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BROWNIE DU CHEF	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

