

COLLEGE LES LOUEZ DIEU

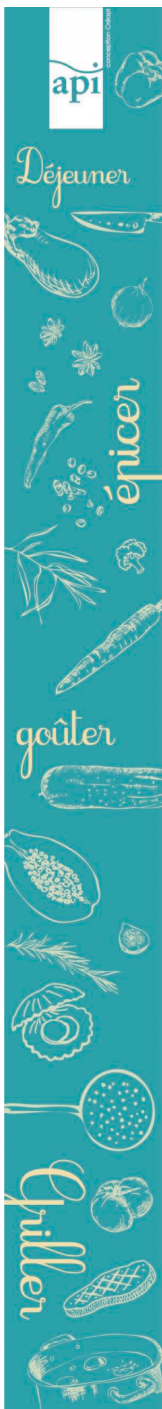
Semaine du 7 au 11 Septembre 2026

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

Légende : PRODUITS LABELISÉS - PRODUITS BIO - PLAT VEGETARIEN - PRODUITS LOCAUX

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
SALADE COLESLAW CHAMPIGNON À LA GRECQUE CÉLERI AUX POMMES	OEUF MIMOSA DUO DE SALAMI ET MORTADELLE SALADE FRANC-COMTOISE	SALADE PIÉMONTAISE COURGETTE RÂPÉE AU CITRON MELON CHARENTAIS	TABOULÉ À LA MENTHE PÊCHE AU THON POIREAUX VINAIGRETTE
SALADE D'AGRUME ET SURIMI MSC	VERRINE AVOCAT AUX CREVETTES	SALADE DE NOIX ET BLEU	MINI WRAP AU POULET
ROTI DE DINDE À L'ESTRAGON OU JAMBON LOCAL SEMOULE BIO LÉGUMES DU SUD	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA SAUCISSE TOULOUSE POMMES DE TERRE RISSOLÉES CAROTTES BIO BRAISÉES	BOLOGNAISE DE LÉGUMES OU PASTA PARTY AU CHEDDAR SALADE VERTE PENNE BIO	CROUSTIBAT DE POISSON OU WATERZOI DE POISSON MSC RIZ BIO EPINARDS BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE
YAOURT AROMATISÉ LOCAL GAUFRE AU SUCRE FLAN CHOCOLAT FRUITS DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO CRÈME DESSERT VANILLE LOCALE PUDDING CHOCOLAT ROULÉ À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON LIEGEOIS COOKIE DU CHEF YAOURT SUCRÉ	CRÈME À LA VANILLE CRÊPE AU SUCRE COMPOTE DE FRUIT BIO LAITAGE

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement



COLLEGE LES LOUEZ DIEU

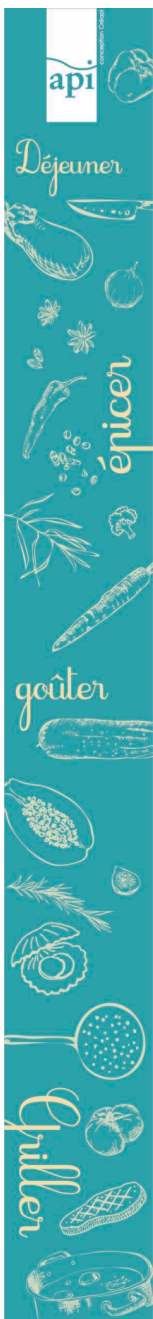
Semaine du 14 au 18 Septembre 2026

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

Légende : PRODUITS LABELISÉS - PRODUITS BIO - PLAT VEGETARIEN - PRODUITS LOCAUX

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
SALADE DE POIS VINAIGRETTE MELON JAUNE RILLETTE ET CORNICHON	SALADE MIMOSA CAROTTE RÂPÉE AU CITRON VERT CHOU FLEUR RAVIGOTE	SALADE FRAÎCHEUR TOMATE AU THON CONCOMBRE BULGARE	SALADE MARCO-POLO SALADE D'AGRUMES MACÉDOINE À LA MAYONNAISE
SALADE CESAR	HOUMOUS ET TOAST	PASTÈQUE À LA FÊTA	COUPE TOMATE BASILIC/CONCOMBRE
CHILI CON CARNÉ OU CHILI SIN CARNÉ RIZ BIO LEGUMES CHILI	SAUTÉ DE DINDE SAUCE MARENGO OU QUICHE OCÉANE ET SALADE VERTE PETITS POIS AU JUS BIO COQUILLETTE BIO	COUSCOUS VÉGÉTARIEN OU COUSCOUS MERGUEZ/BOULETTE SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS	PECHE DU JOUR MSC OU PANÉ DE COLIN MSC CHOU FLEUR BIO COEUR DE BLÉ BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT LOCAL FERMIER BEIGNET AU CHOCOLAT COMPOTE DE FRUIT HVE CRUMBLE AU FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON PÊCHE PATISSIÈRE FLAN VANILLE LOCAL TARTE AU SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRÉ CRÈME DESSERT LOCALE SALADE DE FRUITS TIRAMISU DU CHEF	FRUIT DE SAISON HVE MUFFIN CRÈME DESSERT YAOURT SUCRÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement



COLLEGE LES LOUEZ DIEU

Semaine du 21 au 25 Septembre 2026

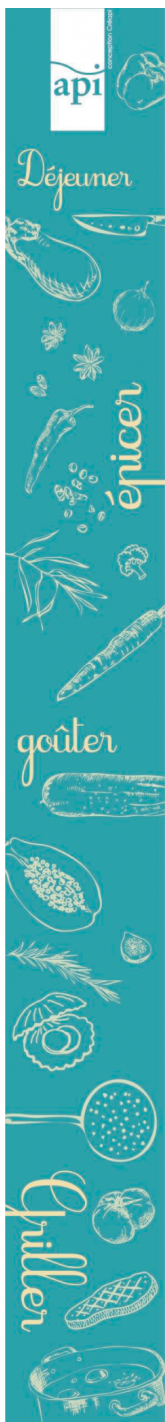
Collège les
**Louez
Dieu**

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

Légende: **PRODUITS LABELISÉS** - **PRODUITS BIO** - **PLAT VEGETARIEN** - **PRODUITS LOCAUX**

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
SALADE HAWAÏENNE DUO DE CAROTTE ET CÉLERI AUX RAISINS SALADE VERTE AUX LARDONS	MOUSSE DE FOIE ET SES TOAST SALADE DE MELON À LA MENTHE CONCOMBRE À LA FÊTA	OEUF DUR MAYONNAISE BIO ROSETTE ET CORNICHONS RADIS	SALADE ET ROQUETTE À LA MIMOLETTE POMELOS AU SUCRE SALADE DE PERLE
PIZZA	VERRINE DU CHEF	CRÊPE AU FROMAGE	MELON
EMINCÉ DE BOEUF AUX ÉPICES OU OMELETTE AU FROMAGE SEMOULE BIO POÉLÉE DE CHAMPIGNONS	LASAGNE VEGETARIENNE RICOTTA EPINARDS OU LASAGNE AU BOEUF SALADE VERTE LOCALE	SAUTÉ DE POULET BIO SAUCE DIJONNAISE OU COLIN MSC BLANQUETTE RIZ BIO FONDUE DE POIREAUX	POISSON MEUNIERE OU FALAFELS POMME DE TERRE AU THYM HARICOTS VERTS BIO
FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COUPE BANANE CHOCOLAT COMPOTE DE FRUITS LAITAGE FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AROMATISÉ CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES ANANAS AU CARAMEL FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ LOCAL COMPOTE DE FRUIT HVE LAITAGE FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON BIO TARTE BOURDALOUE CREME DESSERT LOCALE

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement



COLLEGE LES LOUEZ DIEU

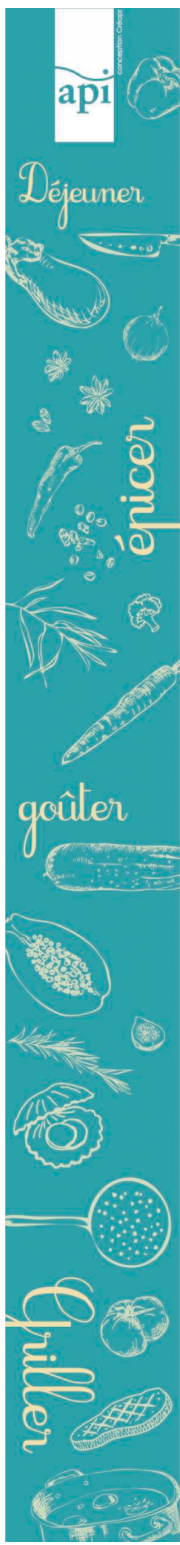
Semaine du 28 Septembre au 2 Octobre 2026

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

Légende : **PRODUITS LABELISÉS** - **PRODUITS BIO** - **PLAT VEGETARIEN** - **PRODUITS LOCAUX**

Lundi ESPAGNE	Mardi	Jeudi	Vendredi
SALADE DE TOMATE AU BASILIC AVOCAT AUX CREVETTES ANANAS AUX CREVETTES	CÉLERI RÂPÉ AUX POMMES PASTÈQUE MELI MELO DE SALADE AUX CROUTONS	SALADE DE RIZ NIÇOIS SALADE DE TOMATE MOZZARELLA POIREAUX VINAIGRETTE	MÉDAILLON DE SURIMI SALADE DE PASTÈQUE CONCOMBRE À LA FÊTA SALADE DE POIS CHICHE
GASPACHO	SALADE DE HARICOTS VERTS À L'ANANAS	CAROTTES VINAIGRETTE À L'ORANGE	POTAGE DE LÉGUMES AUX CROUTONS
FILET DE POULET BASQUAISE TOMATE FARCIE RIZ BIO LÉGUMES BASQUAISES	RÔTI DE DINDE AU JUS OU JAMBON BRAISÉ SAUCE ÉCHALOTE FARFALLES BIO PETITS POIS ET CAROTTES	NUGGETS VÉGÉTARIEN OU PAVÉ AU FROMAGE SEMOULE BIO FONDUE DE COURGETTES À LA PROVENÇALE	FILET DE LIEU MSC SAUCE FORESTIERE SAUTÉ DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
CUAJADA AU YAOURT DU CHEF SUISSE SUCRÉ CRÈME CATALANE DU CHEF FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON COOKIE SALADE DE FRUIT FRAIS SUISSE SUCRÉ	CHOU À LA CRÈME MAISON SUISSE SUCRÉ FROMAGE BLANC AROMATISÉ BIO FRUIT DE SAISON DE BIO	SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON BIO TARTE AUX POMMES FLAN VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement



COLLEGE LES LOUEZ DIEU

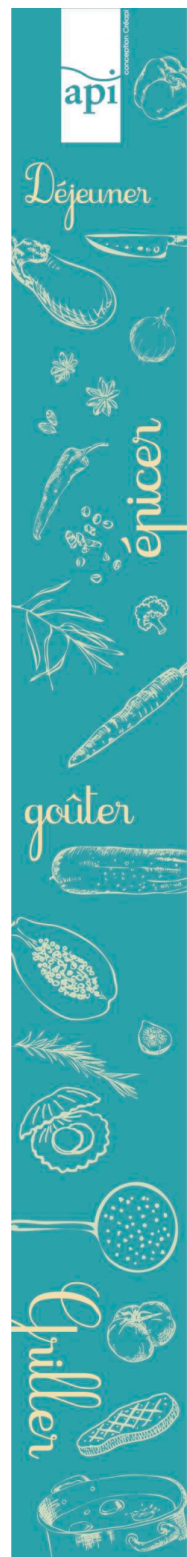
Semaine du 5 au 9 Octobre 2026

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

Légende : PRODUITS LABELISÉS - PRODUITS BIO - PLAT VEGETARIEN - PRODUITS LOCAUX

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
SALADE DE CHAMPIGNONS SALADE DE COLESLAW AUX RAISINS CAROTTES RÂPÉES	ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE CONCOMBRE BULGARE TOMATE BASILIC	SALADE DE MAIS ET THON DIJONNAISE SALADE HARICOTS VERTS TABOULÉ	CAROTTES À LA DIJONNAISE TOMATE AUX CREVETTES LENTILLES VINAIGRETTE
SALADE DE CHOU CHINOIS AUX POMMES	MACÉDOINE DE LÉGUMES ET OEUF	CELERI RAVE REMOULADE AU CURRY REVISITÉ	TOAST AU FROMAGE
SAUTÉ DE DINDE SAUCE POIVRE OU ÉMINCÉ DE PORC SALADE VERTE FRITES	BOULE AU BOEUF À LA TOMATE BIO PANÉ VÉGÉTAL COEUR DE BLÉ BIO POÊLÉE DE LÉGUMES	HACHIS PARMENTIER OU PARMENTIER VEGETARIEN SALADE VERTE LOCALE	CARBONARA DE POISSON MSC OU MEUNIERE DE COLIN MSC SPAGHETTIS BIO JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT AROMATISÉ POT DE GLACE GATEAU YAOURT FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRÉ BIO COMPOTE DE POMMES HVE MOUSSE FRAMBOISE FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF CREME DESSERT LOCALE YAOURT AROMATISÉ FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC STRACCIATELA LAITAGE DONUT

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement



COLLEGE LES LOUEZ DIEU

Semaine du 12 au 16 Octobre 2026

rencontre du gout 2026 : "tous à table"

MENU PARTAGE

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

Légende : PRODUITS LABELISÉS - PRODUITS BIO - PLAT VEGETARIEN - PRODUITS LOCAUX

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
CONCOMBRES À LA GRECQUE SALADE D'ENDIVES AUX NOIX SALADE DE PÂTES AU THON	SALADE TOMATE CERISE RILLETTE ET SON TOAST RADIS	ASSORTIMENT DE CRUDITÉS FAÇON BRASSERIE	
VERRINE DE GUACAMOLE	TAPENADES	SALADE DE HARICOTS ROUGES	
TORSADES HVE À LA CARBONARA OU SAUCE FROMAGE CAROTTES BRAISÉES	JAMBON FUMÉ OU ROTI DE DINDE POMME DE TERRE AU FOUR GRATINÉE À LA RACLETTE SALADE VERTE	HOT DOG FRITES SALADE VERTE	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
YAOURT AROMATISÉ LOCAL COUPE DE FRUIT ET CHANTILLY FLAN VANILLE FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUIT BIO YAOURT MIXÉ SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	CHEESECAKE AU YAOURT ET SPÉCULOOS COMPOTE DE FRUITS FROMAGE BLANC SUCRÉ BIO FRUIT DE SAISON	

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement