

COLLEGE LES LOUEZ DIEU

Semaine du 16 au 20 Mars 2026

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

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

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Sardines Saucisson à l'ail Tomates basilic	Salade composée Coeur de palmier Betteraves Bio à la féta	Potage Crecy Céleri à la moutarde à l'ancienne Rillettes cornichons	Salade de pâtes Chou chinois surimi Tomates basilic
SALADE D'AGRUMES AU SURIMI	OEUFS À LA MAYONNAISE - KETCHUP	TOAST AU CHEDDAR	SALADE CÉSAR
JAMBON BLANC OU CASSOULET POMMES DE TERRE RISSOLÉE POÊLÉE FORESTIÈRE	BOULETTES THAI OU CARBONARA PATES BIO GRATIN DE CHOU FLEUR	HACHIS PARMENTIER AU BOEUF (EGRÉNÉ BIO) OU PARMENTIER VEGETAL (EGRENE BIO) SALADE VERTE	CALAMAR À LA ROMAINE FILET DE LIEU MSC SAUCE DIEPPOISE COEUR DE BLÉ EPINARDS À LA CREME
POIRE AU CARAMEL YAOURT AU SUCRE LAITAGE FRUIT DE SAISON	ENTREMETS À LA PISTACHE BANANE AU CHOCOLAT LAITAGE FRUIT DE SAISON	GATEAU AUX PEPITES DE CHOCOLAT COCKTAIL DE FRUITS LAITAGE FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE MOUSSE AU CHOCOLAT LAITAGE FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement

COLLEGE LES LOUEZ DIEU

Semaine du 23 au 27 Mars 2026

SEMAINE DES LANGUES

SEMAINE
DES 11^e édition
23-28 mars 2026
LANGUES

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

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

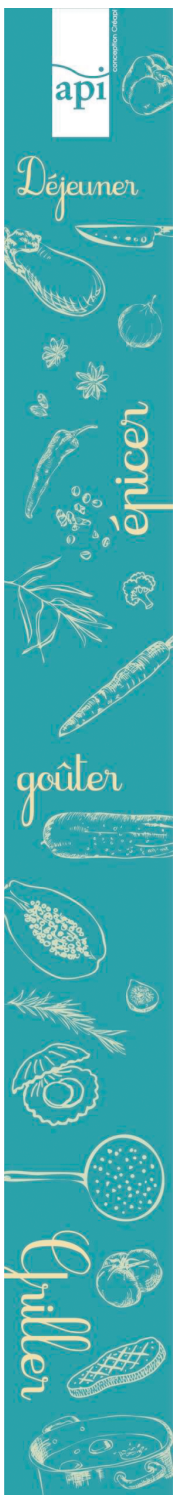
ESPAGNE - MEXIQUE

ALLEMAGNE

ROYAUME UNI -
ETATS UNIS

Lundi	Mardi	Jeudi Repas Belgique	Vendredi
Concombres bulgare Maïs au thon Carottes râpées à l'ananas	Duo de charcuteries Céleri râpé aux pommes Salade Marco Polo	Salade d'endives aux noix Terrine de foie Salade raïta	Salade perles marines Chou rouge aux pommes Duo de crudités
SALADE AVOCAT CREVETTES	TZATZIKI DE RADIS NOIRS	TOAST AU MAROILLES	COLESLAW
PAELLA AU POULET POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	SAUCISSE DE FRANCFORT PURÉE DE POIS CASSÉS	CARBONADE OU RÔTI DE PORC ORLOFF SALADE VERTE PÂTES	FISH AND CHIPS FILET DE LIEU MSC SAUCE CRÈME FRITES FONDUE DE POIREAUX
FLAN NAPPÉ AU CARMEL COMPOTE DE FRUITS LAITAGE FRUIT DE SAISON	FÔRET NOIRE	TARTE AU SUCRE FROMAGE BLANC BIO ET CASSONNADE LAITAGE FRUIT DE SAISON	CRÈME PRALINÉ SMOOTHIE POMME BANANE LAITAGE FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement



COLLEGE LES LOUEZ DIEU

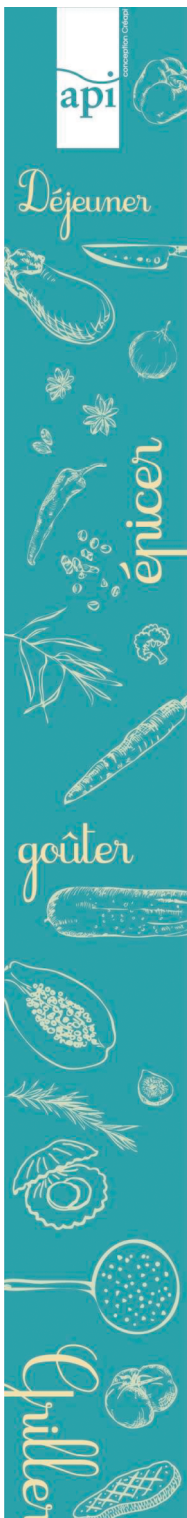
Semaine du 30 Mars au 3 Avril 2026

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

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

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade strasbourgeoise Maïs concombres vinaigrette Salade fraîcheur	Salade piémontaise Salade César Tomates vinaigrette	Concombres bulgare Duo de charcuteries Salade de lentilles	Carottes râpées à l'orange Salade de thon Taboulé oriental
VERRINE BETTERAVES ROUGES BIO FÊTA	SALADE DE LENTILLES BIO ET SON TARTARE DE TOMATES	MINI PIZZA	POMELOS MACÉDOINE AU SURIMI
OMELETTE AU JAMBON OU OMELETTE AU FROMAGE COEUR DE BLÉ PETITS POIS ET CAROTTES	CHIPOLATAS AUX HERBES LÉGUMES FARCIS PURÉE DE POMMES DE TERRE DUO DE HARICOTS (Verts et beurre)	BOLOGNAISE SAUCE FROMAGÈRE PÂTES BIO POÊLÉE DE LÉGUMES	POISSON MEUNIERE MSC CASSOLETTE DE POISSON MSC RIZ BIO FONDUE DE POIREAUX
COMPOTE POMMES ET POIRE RIZ AU LAIT LAITAGE FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP ET CREME ANGLAISE SALADE DE FRUITS LAITAGE FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS PAIN PERDU LAITAGE FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ LOCAUX POIRE AU CHOCOLAT LAITAGE FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement



COLLEGE LES LOUEZ DIEU

Semaine du 6 au 10 Avril 2026

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

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

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
LUNDI DE PÂQUES 	Saucisson à l'ail Oeuf mayonnaise Salade aux haricots rouges maïs	Coeur de palmier Salade Hawaïenne Betteraves Bio	Salade de tomates Duo de carottes et céleri Charcuterie cornichons
	CROISILLON AU FROMAGE	PECHE AU THON MSC	SALADE DE POIS CHICHES AU CHORIZO
	CANNELLONIS AU BOEUF OU LASAGNES VÉGÉTARIENNES SALADE VERTE	SAUTÉ DE DINDE À L'ANANAS OMELETTE CHEDDAR GRATIN DAUPHINOIS CAROTTES ET PETITS POIS	NUGGETS DE POISSON MSC WATERZOI DE COLIN MSC RIZ BIO BRUNOISE DE LÉGUMES
	YAOURT SUCRÉ BIO POMMES AU FOUR LAITAGE FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE MAISON MOUSSE À LA NOIX DE COCO LAITAGE FRUIT DE SAISON	POIRE AU COULIS DE FRUITS ROUGES FROMAGE BLANC STRACCIATELA LAITAGE FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement