

COLLEGE LES LOUEZ DIEU

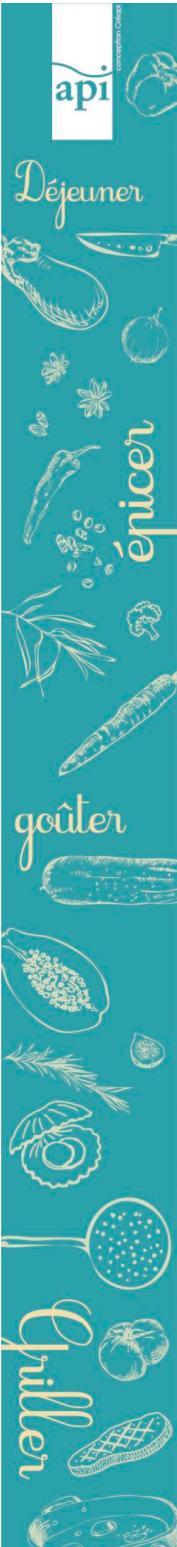
Semaine du 5 au 9 Janvier 2026

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

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

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes rapées Salade d'agrumes Potage cultivateur	Saucisson ail cornichons Concombre bulgare Salade César	Piémontaise Celeri aux pommes Coleslaw	Endive à la mimolette Macédoine de légumes Salade mimosa
PÊCHE AU THON MSC PENNES BIO SAUCE CARBONARA OU SAUCE FROMAGÈRE PATES BIO	HOUMOUS DE BETTERAVES CHILI CON CARNE OU CHILI SIN CARNE RIZ BIO HARICOTS ROUGES	CREPE AU FROMAGE EMINCÉ DE DINDE À L'ORIENTALE OU RÔTI DE PORC AU MIEL SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS	SALADE DE RIZ BIO ET MAIS CREOLE NUGGETS DE POISSON OU OMELETTE AU FROMAGE PURÉE DE POMMES DE TERRE FONDUE DE POIREAUX
CAKE AU CHOCOLAT COMPOTE DE FRUIT HVE LAITAGE FRUIT DE SAISON	CREME À LA VANILLE SALADE DE FRUITS LAITAGE FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS FLAN DU JOUR LAITAGE BIO FRUIT DE SAISON	BANANE BIO AU CARAMEL LIEGEOIS À LA VANILLE LAITAGE FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement



COLLEGE LES LOUEZ DIEU

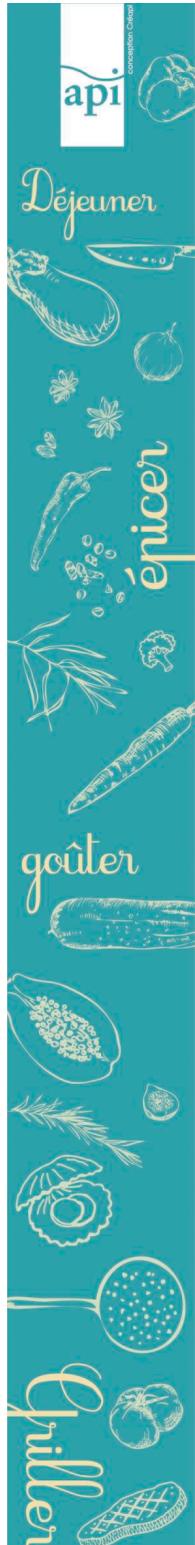
Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

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

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de perle au curry Duo carotte/celeri Oeuf mayonnaise	Salade Strasbourgeoise Salade de chou chinois Mousse de foie	Salade Franc-Comtoise Cervelas vinaigrette Maïs concombre vinaigrette	Haricots verts vinaigrette Salade Fraicheur Salade Marco-Polo
MACÉDOINE AU SURIMI	Gaspacho	Potage du Chalet	Nems
JAMBON BRAISÉ SAUCE CHAMPIGNONS OU PANÉ FROMAGÉ RIZ BIO BUTTERNUT ROTI	TOMATE FARCI OU PETITS LÉGUMES FARCIS SPAGHETTI BIO LA TOMATE HARICOTS VERTS	REPAS SUISSE TARTIFLETTE (PORC) TARTIFLETTE AU FROMAGE	BATONNETS DE POISSON MSC OU MARMITTE DE COLIN MSC AUX PETITS LÉGUMES COEUR DE BLÉ PETITS LÉGUMES
CRÈME AU CHOCOLAT FLAN VANILLE LAITAGE FRUIT DE SAISON	PÊCHE AU SIROP CHOU VANILLE LAITAGE FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES POIRE AU CHOCOLAT LAITAGE FRUIT DE SAISON	MOUSSE FRAMBOISE CREME AUX OEUFS YAOURT DE LA FERME FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement



COLLEGE LES LOUEZ DIEU

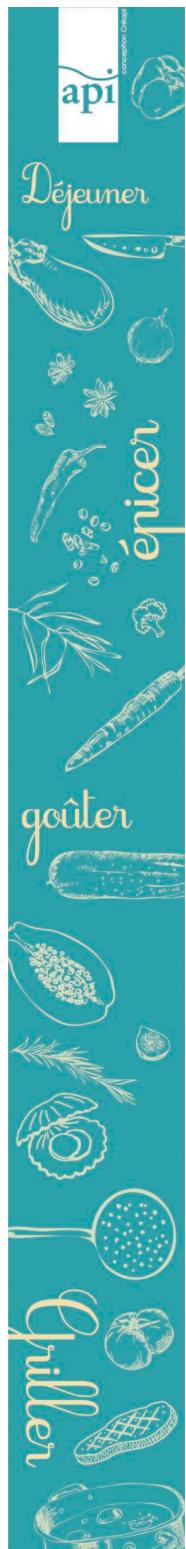
Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

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

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Céleri Remoulade Charcuteries en duo Salade de thon piquant Dés Avocats cocktail	Mais aux tomates cerises Betteraves rouges mimolette Endives aux noix Endives aux noix et bleu	Taboulé Terrine campagne Salade au surimi MINI PIZZA	Chou blanc au Curry Concombre au boursin Poireaux vinaigrette MINI WRAPS
EMINCE DE BOEUF EN GOULASH OU OMELETTE PÂTES BIO RATATOUILLE	CASSOULET OU BOULES AU VEAU HARICOTS BLANCS et POMMES DE TERRE CAROTTES	HACHIS PARMENTIER OU HACHIS VEGETAL SALADE VERTE	POISSON DU JOUR MSC POISSON PANÉ MSC SAUCE KETCHUP RIZ BIO BROCOLIS
COCKTAIL DE FRUITS GAUFRE AU SUCRE LAITAGE FRUIT DE SAISON	COMPOTE FRAISE POMME LIEGEOIS DE LA FERME LAITAGE FRUIT DE SAISON	GENOISE AU CHOCOLAT FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS LAITAGE FRUIT DE SAISON	CREME CATALANE SALADE DE FRUITS LAITAGE FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement



COLLEGE LES LOUEZ DIEU

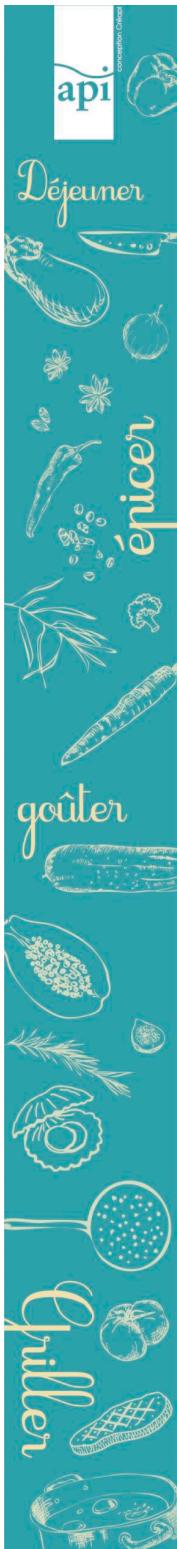
Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

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

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Oeuf mayonnaise Haricots verts en salade Salade composée VELOUTE AU POTIRON	Carottes rapée vinaigrette Macedoine mayonnaise Salami cornichons Asperges au jambon	Pomelos rosé au sucre Salade de Farfalles Betterave à la Feta TOAST AU FROMAGE	Salade de pois chiches Salade au cheddar Piemontaise Guacamole tortillas
SAUCISSE DE STRASBOURG ET SAUCISSON OU BOULETTES VEGETALES	HACHÉ AU VEAU SAUCE AU POIVRE OU ÉMINCÉ DE POULET AUX EPICES	ROTI DE DINDE AU JUS OU SAUTÉ DE PORC AUX OIGNONS	FILET DE LIEU MSC SAUCE BLANCHE BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE
POMMES DE TERRE CHOUCHROUTE	PATES BIO POÉLÉE DE BROCOLIS ET CHAMPIGNONS	SEMOULE BIO AUX PETITS LÉGUMES	RIZ BIO EPINARDS BIO
TARTE AUX POMMES CREME À LA VANILLE LAITAGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS YAOURT FERMIER AROMATISÉ LAITAGE FRUIT DE SAISON	MUFFIN AUX PEPITES DE CHOCOLATS FROMAGE BLANC BIO ET CONFITURE LAITAGE FRUIT DE SAISON	SMOOTHIE ILE FLOTTANTE LAITAGE FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement



CHANDELEUR

COLLEGE LES LOUEZ DIEU

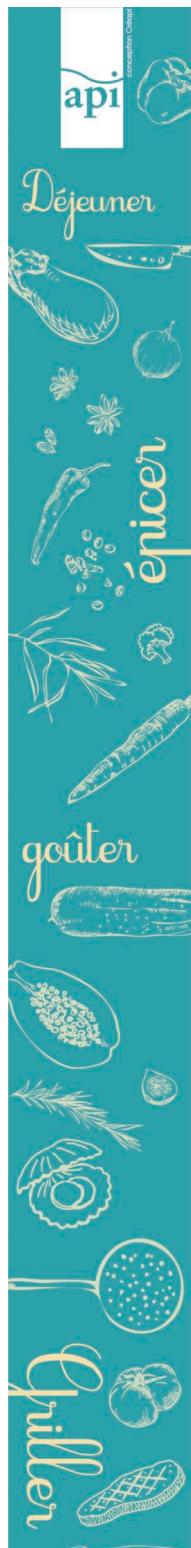
Semaine du 2 au 6 Février 2026

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

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

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Taboulé à la menthe Carottes rapées emmental Saucisson à l'ail	Oeuf dur sauce cocktail Celeri au curry Chou chinois aux lardons	Macedoine et surimi Salade composée Concombre à la menthe	Potage Crecy Chevre chaud au miel Salade fraîcheur
Avocat en verrine	Terrine de poisson	Feuilleté hot dog	SALADE DE PERLES MARINES
ÉMINCÉ DE PORC AIGRE DOUX OU OMELETTE AU FROMAGE RIZ CANTONAIS	COUSCOUS PILON DE POULET/MERGUEZ OU FALAFELS SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS	LASAGNE BOLOGNAISE OU LASAGNE CHEVRE ET EPINARDS SALADE VERTE	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE OU BEIGNETS DE CALAMARS COEUR DE BLÉ JULIENNE DE LÉGUMES
CRÈPE AU SUCRE POMME AU FOUR LAITAGE FRUIT DE SAISON	SMOOTHIE AU KIWI FROMAGE BLANC AU CHOCOLAT LAITAGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS TARTE NOIX DE COCO LAITAGE FRUIT DE SAISON	ANANAS AU SIROP CREME PRALINÉE LAITAGE BIO FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement



api

concessionnaire Collège

Collège les Louez Dieu



COLLEGE LES LOUEZ DIEU

Semaine du 9 au 13 Février 2025

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

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

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw aux raisins Tomates basilic Haricots verts vinaigrette PECHE AU THON MSC	POTAGE AU ENDIVES Rillette sur toasts Duo de cruditées FICELLE PICARDE	Salade lentilles Salade Piemontaise Salade agrumes Crevettes cocktail	Salade de haricots blancs Taboulé Macedoine Verrine du chef
SAUCISSE DE TOULOUSE OU PALETTE À LA DIABLE SEMOULE BIO POÉLÉE DE CHAMPIGNONS ET CAROTTES BIO	FILET DE POULET AU MAROILLE POTJEVLEESCH POMMES DE TERRE FRITES SALADE VERTE	TORTELLINI AU CHEDDAR RAVIOLIS AUX LEGUMES SAUCE TOMATE SALADE VERTE	NUGGETS DE POISSON MSC WATERZOI DE COLIN MSC RIZ BIO BRUNOISE DE LÉGUMES
FLAN À LA VANILLE SMOOTHIE POMME KIWI LAITAGE FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRÉ BIO COMPOTE MERINGUÉE LAITAGE FRUIT DE SAISON	PUDDING AU CHOCOLAT 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



Déjeuner

épicer

gouter

Griller

Collège les
Louez
Dieu

COLLEGE LES LOUEZ DIEU

Semaine du 17 au 21 Février 2025 (Vacances scolaires)

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

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

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement



Déjeuner



épicer



Collège les
Louez
Dieu

COLLEGE LES LOUEZ DIEU

SEMAINE DU

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
SALADBAR CHAQUE JOUR et POTAGE

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

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnement