















# Semaine du 11 au 15 mars 2024

Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
<p>Salade de carottes râpées  </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois carotte</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit : Clementine </p>	<p>Salade de lentille </p> <p>Penne à la napolitaine</p> <p>Yaourt entier nature </p> <p>Salade de fruit</p>	<p>Salade de maïs et pousses de soja fraîche </p> <p>Sauté de porc au caramel  </p> <p>Nouilles chinoise</p> <p>Fromage : Vache qui rit </p> <p>Ananas caramélisé</p>	<p>Feuilleté Hot Dog</p> <p>Filet de lieu en basilic</p> <p>Haricots vert et </p> <p>Pommes de terre grenaille </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Compote de fruit </p>

La cuisine centrale du collège César propose des produits répondant aux critères de qualité et label de la loi Egalim :

- Nos fruits et légumes frais sont principalement issus de la plateforme locale de circuit court et biologique « O6 à table »
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Toutes nos viandes sont labellisées et d'origine française.
- \*Les sauces sont systématiquement servies à part.



« O6 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air



Agriculture santé



Fait maison



Pêche durable

# Semaine du 18 au 22 mars 2024

## Semaine des langues vivantes

Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
Menu Italiano	Menu Española	Menu British	Menu Germanisch
Pizza Margherita Lasagne de bœuf  Salade verte  Tiramisu Fruit : Kiwi 	Gaspacho de concombre  Paëlla   Yaourt aux fruits  Churros	Coleslaw  Fish & Chips (Poisson pané avec frites)  Fromage : Cheddar Apple pie (Tarte aux pommes)	Kartoffelsalat (Salade de pomme de terre)  Currywurst (Saucisse sauce tomate curry)  Poêlée de légumes Fromage : Comté Fruit de saison 

La cuisine centrale du collège César propose des produits répondant aux critères de qualité et label de la loi Egalim :

- Nos fruits et légumes frais sont principalement issus de la plateforme locale de circuit court et biologique « 06 à table »
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Toutes nos viandes sont labellisées et d'origine française.
- \*Les sauces sont systématiquement servies à part.



« 06 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air



Agriculture santé























Fait maison



Pêche durable







# Semaine du 25 au 29 mars 2024

Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour 100% BIO 	Menu du jour
Salade de concombre à la crème   Brochette de dinde  Poêlée de légumes aux pommes de terre Fromage : Emmental   Fruit : Pomme gala 	Œuf dur mayonnaise  Gnocchi alla Romana et sa sauce tomate Poêlée de légumes grillés Yaourt entier nature  Tarte Normande aux poires	Soupe de légumes   Steak haché  Riz et Petit pois  Fromage : Tomme à la coupe  Fruit : Poire 	Salade de carottes râpées   Pavé de saumon  Pommes de terre et carottes vapeur  Fromage : Tartare Compote de Fruit 

La cuisine centrale du collège César propose des produits répondant aux critères de qualité et label de la loi Egalim :

- Nos fruits et légumes frais sont principalement issus de la plateforme locale de circuit court et biologique « O6 à table »
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Toutes nos viandes sont labellisées et d'origine française.
- \*Les sauces sont systématiquement servies à part.

# Semaine du 1er au 5 avril 2024

Lundi 1er avril	Mardi 2 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu marocain	Menu Prouvènço
Férié	Guacamole et gressins  Bâtonnets de mozzarella panés Riz semi-complet  Brocolis Yaourt sucré aux fruits  Fruit : kiwi 	Salade de pois chiches  Boulettes de boeuf à la sauce tomate Semoule Fromage blanc au miel Abricots sec	Pissaladière  Aioli   Fromage : Brebigrème Tarte au citron

La cuisine centrale du collège César propose des produits répondant aux critères de qualité et label de la loi Egalim :

- Nos fruits et légumes frais sont principalement issus de la plateforme locale de circuit court et biologique « O6 à table »
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Toutes nos viandes sont labellisées et d'origine française.
- \*Les sauces sont systématiquement servies à part.



« O6 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air



Agriculture santé














Fait maison



Pêche durable

# Semaine du 8 au 12 avril 2024

Lundi 8 avril	Mardi 9 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Salade de maïs et thon  Sauté de veau marengo  Jardinière de légumes Pommes de terre grenaille Fromage : St Nectaire Compote de fruit 	Coleslaw  Penne au pesto et parmesan  Yaourt à boire Fruit : Kiwi 	Flamenkuche Carbonade de bœuf  Tomate à la provençale et pommes frites  Petit Suisse nature  Salade de fruits	Salade de tomates  Beignets de calamars Poêlée de légumes Eby Fromage : Brie Fruit : Orange 

La cuisine centrale du collège César propose des produits répondant aux critères de qualité et label de la loi Egalim :

- Nos fruits et légumes frais sont principalement issus de la plateforme locale de circuit court et biologique « O6 à table »
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Toutes nos viandes sont labellisées et d'origine française.
- \*Les sauces sont systématiquement servies à part.



« O6 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air



Agriculture santé




















Fait maison









Pêche durable

# Semaine du 15 au 19 avril 2024

Lundi 15 avril	Mardi 16 avril	Jeudi 18 avril	Vendredi 19 avril
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu indien	Menu du jour
<p>Salade de concombres à la crème  </p> <p>Aiguillettes de poulet</p> <p>Pâtes  Courgettes</p> <p>Fromage : Edam </p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p>Salade de maïs et betterave </p> <p>Raviolis au fromage </p> <p>Petits pois </p> <p>Fromage : Rondelé</p> <p>Fruit : Pomme </p>	<p>Samossas aux légumes </p> <p>Poulet Tandori  </p> <p>Riz aux épices Brocolis</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit : Poire </p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Filet de lieu meunière </p> <p>Haricots verts Purée </p> <p>Fromage : Babybel </p> <p>Éclair au chocolat </p>

La cuisine centrale du collège César propose des produits répondant aux critères de qualité et label de la loi Egalim :

- Nos fruits et légumes frais sont principalement issus de la plateforme locale de circuit court et biologique « 06 à table »
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Toutes nos viandes sont labellisées et d'origine française.
- \*Les sauces sont systématiquement servies à part.

 « 06 à table » : produits locaux  Agriculture biologique  Élevage en plein air  Agriculture santé  Fait maison  Pêche durable

Le second de cuisine

N. FEUILLET



Le chef de cuisine

S. LEROY



L'infirmière

S. RENAUDOT




La principale

M. ELHABIRI

