



Collège Léon XIII

Menus semaine du 2 au 6 mars 2026

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
	DEJEUNER				
					repas bas carbone
Entrées	Salade de coquillettes sauce cocktail	Salade d'endives		Céleri rémoulade	Betteraves à la vinaigrette
	Rosette et cornichon	Oeufs durs mayonnaise		Carottes cuites vinaigrette à l'orange	Taboulé
Plats	Filet de merlu sauce ciboulette	Pilon de poulet mariné		Fajitas au poulet aux épices	Pasta party sauce aux 3 fromages
	Boulettes à l'agneau sauce napolitaine	Gratin de poisson		Burritos de légumes (hiver)	Bolognaise de lentilles corail
Garnitures	Brocolis	Petit pois aux oignons		Salade verte	Tortis
	Semoule HVE	Riz Madras		-	Fondue de poireaux à la crème
Produit laitier	Camembert	Mimolette		Tomme blanche	Yaourt sucré
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages		Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Fruit de saison	Cake marbré au chocolat du chef		Mousse au café	Fruit de saison
	Yaourt aux fruits	Fruit de saison		Compote à la banane	Ile flottante

Repas conseil de la diététicienne

Produit local



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit Bio



IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Recettes élaborées sur place par nos équipes

Produit labellisé



MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).



Collège Léon XIII

Menus semaine du 9 au 13 mars 2026

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
	DEJEUNER				
Entrées	Macédoine fromage blanc au curry	Carottes râpées vinaigrette		Demi pamplemousse et sucre	Potage de légumes de saison
	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre et cornichons		Salade de riz, oignons rouge, mimolette	Chiffonnade de laitue
Plats	Steak haché au boeuf sauce poivre	Omelette aux fines herbes		Sauté de porc sauce moutarde	Mac and fish (gratin de pâtes au poisson)
	Filet de hoki MSC à l'aneth	Rougail saucisse		Filet de colin MSC sauce rouille	Risotto aux champignons et Parmesan
Garnitures	Haricots verts à l'ail	Riz créole		Chou-fleur gratiné	-
	Risonis	Endives braisées		Pommes rissolées	Carottes braisées
Produit laitier	Bûche mi-chèvre	Tomme noire		Yaourt nature	Camembert
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages		Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Fruit de saison	Liégeois vanille		Flan au chocolat du chef	Fruit de saison
	Yaourt aromatisé	Beignet framboise		Fruit de saison	Compote de pommes

Repas conseil de la diététicienne

Produit local



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification
Environnementale niveau 2

Produit Bio



IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Recettes élaborées sur place par nos équipes

Produit labellisé



MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).