



# Collège Léon XIII

Menus semaine du 16 au 20 mars 2026

|                 | lundi 16                                                                       | mardi 17                                                                                   | mercredi 18 | jeudi 19                                                                                        | vendredi 20                                                           |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|                 | DEJEUNER                                                                       |                                                                                            |             |                                                                                                 |                                                                       |
|                 |                                                                                |                                                                                            |             | repas jaune  |                                                                       |
| Entrées         | <b>Betteraves vinaigrette au jus de pommes</b><br><b>Radis roses et beurre</b> | <b>Haricots rouges au maïs, vinaigrette</b><br><b>Chou blanc râpé aux noix et Emmental</b> |             | -                                                                                               | <b>Chiffonnade de batavia aux croûtons</b><br><b>Pizza au fromage</b> |
| Plats           | <b>Saucisse fumée</b><br><b>Filet de merlu MSC à l'estragon</b>                | <b>Sauté de boeuf VBF au paprika</b><br><b>Tajine de poisson</b>                           |             | <b>Poisson frais du marché sauce Tandoori</b><br>-                                              | <b>Boulettes de blé façon thaï</b><br><b>Blanquette de dinde</b>      |
| Garnitures      | <b>Lentilles vertes</b><br><b>Haricots beurre persillés</b>                    | <b>Brocolis gratinés</b><br><b>Semoule HVE</b>                                             |             | <b>et son riz Bio crémeux safrané</b><br><b>Panais rôti au curry</b>                            | <b>Purée de carottes</b><br><b>Tortis HVE</b>                         |
| Produit laitier | <b>Mimolette</b><br><b>Assortiment de fromages / laitages</b>                  | <b>Gouda</b><br><b>Assortiment de fromages / laitages</b>                                  |             | <b>Cheddar</b><br><b>Assortiment de fromages / laitages</b>                                     | <b>Yaourt sucré</b><br><b>Assortiment de fromages / laitages</b>      |
| Desserts        | <b>Fruit de saison</b><br><b>Cocktail de fruits</b>                            | <b>Yaourt aux fruits</b><br><b>Millefeuille de génoise à la confiture</b>                  |             | <b>Panna cotta et compotée ananas</b><br>-                                                      | <b>Fruit de saison</b><br><b>Liégeois chocolat</b>                    |

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 23 au 27 mars 2026

|                 | lundi 23                                             | mardi 24                                                      | mercredi 25 | jeudi 26                                                                    | vendredi 27                                                   |
|-----------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|                 | DEJEUNER                                             |                                                               |             |                                                                             |                                                               |
| Entrées         | Oeuf mimosa<br>Salade verte à l'Emmental             | Chou chinois vinaigrette thaï<br>Houmous du chef et son toast |             | Céleri rémoulade<br>Wrap au thon                                            | Potage de légumes de saison<br>Tzatziki de concombre et toast |
| Plats           | Tajine de poulet<br>Filet de lieu MSC à la dieppoise | Lasagnes végétariennes à l'égréné de pois<br>Jambon braisé    |             | Steak haché au veau grillé sauce au bleu<br>Marmite du pêcheur au colin MSC | Fish and chips<br>Chipolatas                                  |
| Garnitures      | Semoule HVE au beurre<br>Légumes tajine              | Haricots verts à l'ail<br>Pâtes                               |             | Brocolis gratinés<br>Boulgour                                               | Frites<br>Salade verte                                        |
| Produit laitier | Tomme noire<br>Assortiment de fromages / laitages    | St Nectaire AOP<br>Assortiment de fromages / laitages         |             | Yaourt nature<br>Assortiment de fromages / laitages                         | Brie<br>Assortiment de fromages / laitages                    |
| Desserts        | Fruit de saison<br>Gaufre au sucre                   | Fromage blanc à la cassonade<br>Fruit de saison               |             | Cupcake (sookies)<br>Fruit de saison                                        | Salade de fruits<br>Yaourt au sucre                           |

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).