Semaine du 1 au 5 septembre 2025

Lundi 1 septembre	**Mardi 2 septembre**	**Jeudi 4 septembre**	**Vendredi 5 septembre**
Menu du jour	Menu du jour 100% végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Tzatziki de concombre Sauté de dinde aux olives Brocolis Purée de pommes de terre Fromage : Samos Pot de glace à la vanille	Tomates à la mozzarella Penne au curry * Yaourt brassé nature sucré Fruit : Raisins	Melon Poulet rôti Haricots verts Semoule Fromage: Babybel Fruit: Pêche	Carottes râpées Poisson pané plein filet Riz cuisiné Fromage: Mimolette Muffin chocolat

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'origines françaises.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.

AOP
Région d'outre-mer
Produits labélisés et circuit court
Agriculture biologique
Élevage en plein air
Fait maison
Pêche durable

Semaine du 8 au 12 septembre 2025

Lundi 8 septembre	Mardi 9 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Menu du jour	Menu du jour 100% végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Rosette et cornichon	Salade de pâtes ⌂	Céleri rémoulade ⌂	Taboulé ⌂
Daube ⌂	Cordon bleu végétal	Hachis parmentier ⌂	Saumon
Jardinière de légumes aux pommes de terre	Ratatouille		Brocolis AB
Fromage : Emmental	Yaourt nature sucré AB	Fromage : Kiri	Fromage : Tomme de Savoie à la coupe AOP
Fruit: Melon éligible EGALIM	Fruit : Banane ☀	Flan pâtissier	Fruit: Nectarine éligible EGALIM

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'origines françaises.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.

AOP : AOP
☀ Région d'outre-mer
éligible EGALIM : Produits labélisés et circuit court
AB : Agriculture biologique
Label Rouge : Élevage en plein air
⌂ Fait maison
MSC : Pêche durable

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

Lundi 15 septembre	**Mardi 16 septembre**	**Jeudi 18 septembre**	**Vendredi 19 septembre**
Menu du jour	Menu du jour 100% végétarien	Menu italien	Menu du jour
Concombre à la crème (éligible EGALIM) Emincé de dinde à la forestière ⌂ Carottes (AB) Fromage : Cheddar Tarte aux pommes - crumble	Guacamole et tortilla ⌂ Macaroni au pesto ⌂ Fromage blanc sucré (AB) Fruit : Raisins (éligible EGALIM)	Salade de tomates (éligible EGALIM) et maïs ⌂ Lasagnes de bœuf ⌂ et salade verte (éligible EGALIM) Fromage : Gorgonzola à la coupe Fruit : Melon (éligible EGALIM)	Feuilleté au fromage Poisson pané Fondue de poireaux Pommes de terre vapeur Yaourt au fruit Fruit : Pêche (éligible EGALIM)

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'origines françaises.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.

AOP — AOP
Région d'outre-mer
éligible EGALIM — Produits labélisés et circuit court
AB — Agriculture biologique
Label Rouge — Élevage en plein air
⌂ Fait maison
MSC — Pêche durable

Semaine du 22 au 26 septembre 2025

Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Menu du jour	Menu du jour 100% végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Salade de betterave et maïs ⌂	Salade verte EGALIM ⌂	Quiche Lorraine	Carottes râpées EGALIM ⌂
Kebab	Gnocchi au gorgonzola ⌂	Aiguillettes de poulet	Curry de cabillaud
Frites		Jardinière de légumes aux pommes de terre	Riz pilaf ⌂
Yaourt nature sucré AB	Yaourt aux fruits AB	Fromage : Saint-Paulin	Fromage : P'tit Louis
Fruit : Nectarine EGALIM	Fruit : Kiwi EGALIM	Fruit de saison EGALIM	Donut au chocolat

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'origines françaises.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.

AOP AOP

☀ Région d'outre-mer

EGALIM Produits labélisés et circuit court

AB Agriculture biologique

label Rouge Élevage en plein air

⌂ Fait maison

MSC Pêche durable

Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025

Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Jeudi 2 octobre	Vendredi 3 octobre
Menu du jour	Menu du jour 100% végétarien	Menu provençal	Menu du jour
Emincé de chou chinois	Salade de tomates, Feta, basilic	Salade façon niçoise	Jambon blanc et micro beurre
Pâtes à la carbonara *	Crousti fromage	Daube à la provençale	Saumon rôti au thym
	Courgettes sautées	Polenta	Poêlée de légumes du soleil
Fromage : Port-Salut	Yaourt nature sucré	Fromage : Tomme de montagne à la coupe	Yaourt nature sucré
Purée de fruits sans succre ajouté	Fruit : Prune	Fruit de saison	Tarte au chocolat

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'origines françaises.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.

AOP

Région d'outre-mer

Produits labélisés et circuit court

Agriculture biologique

Élevage en plein air

Fait maison

Pêche durable

Semaine du 6 au 10 octobre 2025

Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
Menu du jour	Menu du jour 100% végétarien	Menu du jour 100% BIO AB	Menu du jour
Melon éligible EGALIM Brochette de dinde Purée de pommes de terre Fromage : Gouda Fruit : Nectarine éligible EGALIM	Oeuf dur à la mayonnaise Coquillette à la sauce tomate et emmental rapé Fromage : Kiri Fruit : Orange éligible EGALIM	Salade Antiboise AB Chipolatas AB Lentilles AB Yaourt nature sucré AB Fruit : Prune AB	Concombre, feta, vinaigrette Fish & chips Petit-suisse aromatisé Fruit de saison éligible EGALIM

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'origines françaises.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.

AOP
Région d'outre-mer
éligible EGALIM Produits labélisés et circuit court
AB Agriculture biologique
Label Rouge Élevage en plein air
Fait maison
MSC Pêche durable

Semaine du 13 au 17 octobre 2025
Semaine du goût

Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Menu Antillais	Menu Mexicain 100 % végétarien	Menu Oriental	Menu Asiatique
Accras de morue	Guacamole et tortilla ⌂	Mechouia	Salade chinoise ⌂
Poulet colombo ⌂		Boulettes de bœuf sauce tomate	Porc au caramel ⌂
Riz aux légumes ⌂	Chili sin carne ⌂	Semoule	Riz blanc
Yaourt à boire vanille	Fromage : Cheddar	Yaourt nature et miel AB	Fromage blanc sucré AB
Fruit : Ananas au sirop	Churros	Fruit : Orange éligible EGALIM	Mochi à la vanille

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'origines françaises.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.

AOP

Région d'outre-mer

éligible EGALIM Produits labélisés et circuit court

AB Agriculture biologique

label Rouge Élevage en plein air

⌂ Fait maison

PÊCHE DURABLE MSC Pêche durable