# Semaine du 3 au 7 novembre 2025

Lundi 3 novembre	Mardi 4 novembre	Jeudi 6 novembre	Vendredi 7 novembre
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu asiatique	Menu du jour
Asperge à la vinaigrette	Salade de concombre et feta	Carottes râpées à l'indienne	Salade strasbourgeoise 🖴
Sauté de dinde à l'ananas *  Duo de céréales et riz	Penne au pesto et parmesan	Brochette de poulet façon yakitori Riz aux épices	Filet de colin façon meunière
Brocolis	Fromage: Mimolette	Poêlée de champignons	Petits pois carottes AB
Fromage: Edam Fruit: Pomme golden	à la coupe Fruit : Clémentine	Fromage blanc et miel Salade de fruit exotique	Fromage : Babybel Purée de fruits

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.





Région outre-mer

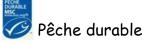












### Semaine du 10 au 14 novembre 2025

Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Menu du jour 100% BIO		Menu du jour viva italia	Menu du jour
Salade d'endives  Chipolata  Lentilles cuisinées aux pomme de terre  Yaourt nature sucré	Férié	Salade verte  Penne à la bolognaise  Tiramisu  Fruit: Kiwi	Salade de maïs et betterave  Pavé de saumon  Carottes vichy persillées  Poêlée de céréales
Fruit: Clémentine AB ANGULTURE MOI CORTOUR		ESALIT	Fruit : Clémentine

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.







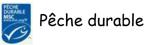


Produits labélisées et circuit court Agriculture biologique 🎉 Élevage en plein air 🛨 Fait maison









### Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Salade de mesclun emmental croutons	Salade de concombre 📥 à la vinaigrette	Velouté de courgettes 台	Pâté en croûte
Escalope sauce aux champignons	Nems aux légumes	Jambon grillé sauce au Madère *	Dos de colin sauce citron
Gratin Dauphinois	Riz cuisiné aux amandes 🕰	Choux de Bruxelle	Riz pilaf
Choux fleur	Haricots verts  AB  MORGOUGH	Pâtes au beurre	Poêlée de légumes
Yaourt nature sucré	Fromage : Roitelet	Yaourt à boire vanille	Fromage: P'tit Louis
Fruit: Poire	Paris Brest	Compote de pomme	Fruit: Clémentine EGALIN

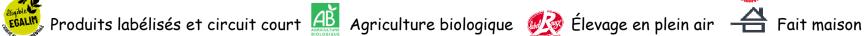
La cuisine centrale du collège César propose des produits répondant aux critères de qualité et label de la loi Egalim :

- 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.





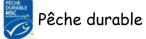
Région outre-mer











### Semaine du 24 au 28 novembre 2025

Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu provençal	Menu du jour
Houmous et ses gressins	Oeuf mayonnaise	Pissaladière 📛	Rosette et micro beurre
Steak haché de boeuf	Sticks mozzarella	Daube provençale A	Filet de poisson blanc à la provençale
Pommes frites	Coquillette	1 OTEITIG	a la pi ovençale
Ratatouille	Courgettes sautées Ab	Poêlée de légumes	Ebly
Fromage: Chanteneige	Yaourt nature sucré	Fromage: Tomme de montagne à la coupe	Carottes vichy
Fruit: Pomme	Fruit: Banane	·	Yaourt brassé aux fruits
pink lady		Fruit: Clémentine	Tarte aux pommes

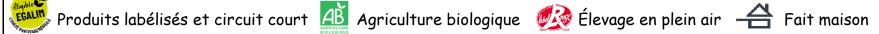
La cuisine centrale du collège César propose des produits répondant aux critères de qualité et label de la loi Egalim :

- 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.

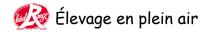




Région d'outre-mer









# Semaine du 1 novembre au 5 décembre 2025

Lundi 1 décembre	Mardi 2 décembre	Jeudi 4 décembre	Vendredi 5 décembre
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Pomelos	Salade de	Potage de légumes <del>-                                   </del>	Feuilleté à l'emmental
Chili con carne	carottes râpées à la mimolette	Boulettes de boeuf en sauce	Filet de poisson blanc sauce au curry
Riz	Raviolis au fromage sauce tomate cuisinée	Semoule	Duo de céréales  Haricots verts
Yaourt brassé nature Madeleine	Fruit: Orange	Fruit: Poire	Yaourt aux fruits Fruit: Clémentine
			EGALIT

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.

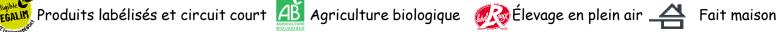




Région d'outre-mer











Pêche durable

### Semaine du 8 au 12 décembre 2025

Lundi 8 décembre	Mardi 9 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu de Noël	Menu du jour
Salade de quinoa 台 au saumon fumé		Saumon fumé et blini	Velouté de légumes 岩
Sauté de poulet au tandoori * A  Poêlée de légumes  Riz aux épices	Radis et micro-beurre  Tartiflette végétarienne  Yaourt à boire fraise	Sauté de chapon sauce aux champignons Fagot de haricots verts Pommes duchesse ou pommes gaufrettes	Poisson pané aux céréales  Duo de céréales  Brocolis
Yaourt nature sucré	Fruit: Pomme golden	Bûche au chocolat Clémentine	Fromage : Boursin Fruit : Banane

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.

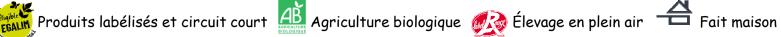




Région d'outre-mer











Pêche durable

# Semaine du 15 au 19 décembre 2025

Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Taboulé <del>4</del>	Salade de maïs 🔑 et cœurs de palmier	Soupe de légumes 🐣	Samossa au bœuf
Rôti de dinde 🐼	Macaroni à la sauce tomate <del>-                                     </del>	Paëlla \bigg	Beignets de calamars Poêlée de légumes Riz cuisiné
Petit suisse aromatisé Salade de fruit	Fromage: Rondelé  Fruit: Clémentine	Yaourt nature sucré	Fromage : Six de Savoie Brownie

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.

