

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 Sauté de dinde à l'ananas *  Duo de céréales et riz Brocolis  Fromage : Edam  Fruit : Pomme golden 	Salade de concombre et feta  Penne au pesto et parmesan  Fromage : Mimolette à la coupe Fruit : Clémentine 	Carottes râpées à l'indienne  Brochette de poulet façon yakitori Riz aux épices Poêlée de champignons Fromage blanc et miel Salade de fruit exotique	Salade strasbourgeoise  Filet de colin façon meunière  Petits pois carottes  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.



AOP



Région outre-mer



Produits labélisés et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



Fait maison



Pêche durable

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  	Férié	Salade verte	Salade de maïs et betterave 
Chipolata 		Penne à la bolognaise 	Pavé de saumon
Lentilles cuisinées aux pomme de terre  		Tiramisu 	Carottes vichy persillées 
Yaourt nature sucré 		Fruit : Kiwi 	Poêlée de céréales
Fruit : Clémentine 			Fromage : Brie à la coupe 
			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 labélisés et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



Fait maison



AOP



Région outre-mer



Pêche durable

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 croustons  Escalope sauce aux champignons Gratin Dauphinois Choux fleur Yaourt nature sucré  Fruit : Poire 	Salade de concombre à la vinaigrette  Nems aux légumes Riz cuisiné aux amandes  Haricots verts  Fromage : Roitelet Paris Brest	Velouté de courgettes  Jambon grillé sauce au Madère * Choux de Bruxelles  Pâtes au beurre Yaourt à boire vanille Compote de pomme	Pâté en croûte Dos de colin sauce citron Riz pilaf Poêlée de légumes Fromage : P'tit Louis 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 labélisés et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



AOP



Fait maison



Région outre-mer



Pêche durable

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 Steak haché de boeuf Pommes frites Ratatouille Fromage : Chanteneige  Fruit : Pomme pink lady 	Oeuf mayonnaise Sticks mozzarella Coquillettes  Courgettes sautées  Yaourt nature sucré  Fruit : Banane 	Pissaladière  Daube provençale  Polenta  Poêlée de légumes Fromage: Tomme de montagne à la coupe  Fruit : Clémentine 	Rosette et micro beurre Filet de poisson blanc à la provençale Ebly Carottes vichy  Yaourt brassé aux fruits 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.



Produits labélisés et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



AOP



Région d'outre-mer



Fait maison



Pêche durable

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 Chili con carne  Riz Yaourt brassé nature Madeleine	Salade de carottes râpées à la mimolette  Raviolis au fromage sauce tomate cuisinée Fromage : Saint-Moret  Fruit : Orange	Potage de légumes  Boulettes de boeuf en sauce  Semoule Fromage : Kiri au chèvre  Fruit : Poire	Feuilleté à l'emmental Filet de poisson blanc sauce au curry   Duo de céréales Haricots verts  Yaourt aux fruits  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 labélisés et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



AOP



Région d'outre-mer



Fait maison



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  Sauté de poulet  au tandoori *  Poêlée de légumes Riz aux épices Yaourt nature sucré  Compote de fruits	Radis et micro-beurre Tartiflette végétarienne  Yaourt à boire fraise Fruit : Pomme golden 	Saumon fumé et blini Sauté de chapon sauce aux champignons Fagot de haricots verts Pommes duchesse ou pommes gaufrettes Bûche au chocolat Clémentine	Velouté de légumes  Poisson pané aux céréales Duo de céréales Brocolis  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.



AOP



Région d'outre-mer



Produits labélisés et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



Fait maison



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  Rôti de dinde  Poêlée asiatique Petit suisse aromatisé Salade de fruit	Salade de maïs et cœurs de palmier  Macaroni à la sauce tomate et emmental râpé  Fromage : Rondelé Fruit : Clémentine 	Soupe de légumes  Paëlla  Yaourt nature sucré  Fruit : Ananas frais 	Samossa au bœuf Beignets de calamars Poêlée de légumes Riz cuisiné 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.



Produits labélisés et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



AOP



Fait maison



Région d'outre-mer

Pêche durable