

Semaine du 2 au 6 mars 2026

Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Menu du jour	Menu du jour 100% végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Feuilleté hot dog Filet de colin  Petits pois carottes  Yaourt nature sucré  Fruit : Clémentine 	Radis et micro beurre Penne à la napolitaine  Fromage blanc  Salade de fruits	Velouté de courgettes  Haut de cuisse de poulet rôti  Haricots verts  Pommes de terre grenaille Yaourt aromatisé Compote de fruit	Salade nantaise (mâche  et betteraves râpées)  Rôti de porc  Flageolet Fromage : Tartare Fruit : Poire 

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 plateforme locale de circuit court et biologique
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Nos viandes sont labellisées et d'origines françaises.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.



Produits labélisés et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



AOP



Région outre-mer



Fait maison



Pêche durable

Semaine du 9 au 13 mars 2026: Semaine des Langues Vivantes

Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Menù Italiano 	Menu español 100% Végétarien 	British menu 	Deutsches menu 
Salade de tomates, mozzarella et basilic 	Salade de concombre  et tomates cerise 	Coleslaw  	Salade de pommes de terre 
Lasagnes de bœuf  et Salade verte	Tortilla de pommes de terre 	Poisson façon fish & chips 	Saucisses sauce curry et tomate 
Panna cotta	Poêlée de légumes	Fromage : Cheddar	Chou fleur 
Panna cotta	Yaourt aux fruits 	Tarte aux pommes	Yaourt nature sucré 
Fruit : Kiwi 	Fruit : Orange 		Fruit : Pomme 

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 plateforme locale de circuit court et biologique
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Nos viandes sont labellisées et d'origines françaises.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.



Produits labélisés et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



Fait maison



Pêche durable



AOP



Région outre-mer

Semaine du 16 au 20 mars 2026: Menus élaborés par les élèves du collège

Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Menu du jour	Menu 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Taboulé  Sauté de poulet au curry  Haricots verts  Yaourt nature sucré  Fruit : Ananas 	Carottes râpées    Penne au pesto  Fromage : Camembert à la coupe Mille feuilles	Houmous et gressins  Poisson au cheddar Pommes noisettes Yaourt à boire à la vanille Lichée au sirop	Radis et micro beurre  Porc  au caramel  Riz aux épices  Courgettes sautées  Fromage : Tomme blanche Fruit : Pomme 

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 plateforme locale de circuit court et biologique
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Nos viandes sont labellisées et d'origines françaises.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.



Produits labélisés et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



AOP



Région outre-mer



Fait maison



Pêche durable

Semaine du 23 au 27 mars 2026: Menus élaborés par les élèves du collège

Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Menu du jour	Menu 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Salade concombres à la vinaigrette  Saumon rôti sauce oseille  Semoule Fromage : Emmental à la coupe  Fruit : Kiwi	Pizza marguerite Croustillant au fromage Carottes en rondelles  Fromage : Comté Fruit : Banane 	Salade de tomates et avocats  Filet de poulet rôti  Purée Yaourt à la fraise Donuts	Salade de thon et maïs  Sauté de bœuf aux olives vertes  Haricots verts  Fromage : Vache qui rit Compote pomme - poire

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 plateforme locale de circuit court et biologique
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Nos viandes sont labellisées et d'origines françaises.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.



Produits labélisés et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



Fait maison



Pêche durable

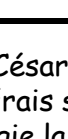


AOP



Région outre-mer

Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
Menu du jour 100% BIO	Menu du jour avec choix 100% Végétarien	Menu du jour	Menu Asiatique
Salade de carottes râpées  Chipolatas  Pommes rissolées  Brocolis  Yaourt nature sucré  Fruit : Poire 	Œuf dur mayonnaise Cordon bleu végétal Jardinière de légumes et ses pommes de terre Yaourt entier nature Tarte Normande	Soupe de légumes  Filet de lieu au basilic  Gratin de courgettes  Fromage: Tomme à la coupe  Fruit : Kiwi 	Salade de maïs et pousses de soja  Nems au poulet Nouilles chinoise Yaourt aux fruits  Fruit : Ananas 

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 plateforme locale de circuit court et biologique
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Nos viandes sont labellisées et d'origines françaises.

*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 6 au 10 avril 2026

Lundi 6 avril	Mardi 7 avril	Jeudi 9 avril	Vendredi 10 avril
	Menu du jour avec choix 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
	Guacamole et gressins  Penne au saumon  Petits suisses aromatisés Fruit : Pomme golden 	Salade verte et croutons Boulettes de bœuf sauce tomate  Semoule Fromage blanc au miel Fruit de saison (Fraises) 	Salade de tomates  Goulasch à la hongroise  Printanière de légumes et ses pommes de terre Fromage : Bûche de chèvre à la coupe Tarte au citron

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 plateforme locale de circuit court et biologique
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Nos viandes sont labellisées et d'origines françaises.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.



Produits labélisés et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



AOP



Région outre-mer



Fait maison



Pêche durable