









Semaine du 27 avril au 1^{er} mai 2026

Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1 ^{er} mai
Menu du jour	Menu du jour 100% végétarien	Menu du jour	Férié
<p>Croisillon au fromage</p> <p>Poisson au pesto rouge </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Salade de Tomates  et feta </p> <p>Tortilla</p> <p>Brocolis  </p> <p>Fromage : Kiri</p> <p>Tarte aux pommes façon crumble</p>	<p>Rosette et micro beurre</p> <p>Brochette de dinde</p> <p>Riz aux légumes </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit : Melon jaune </p>	

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














Région outre-mer



Pêche durable

Semaine du 4 au 8 mai 2026

Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
Menu Américain	Menu du jour 100% végétarien	Menu du jour	Férié
Salade Western  Bœuf Texan  Potatoes Chou Fleur  Fromage : Cheddar Brownie	Carottes  râpées  Omelette au fromage  Poêlée rustique Yaourt aux fruits  Fruit : Pomme 	Melon  Saumon frais au thym  Rosti de légumes Fromage : Comté  à la coupe Compote pomme - fraise	

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 11 au 15 mai 2026

Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Menu du jour	Menu du jour 100% végétarien	Férié	Pont
<p>Radis  et micro beurre</p> <p>Rôti de porc sauce forestière </p> <p>Ebly aux carottes  </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit : Melon </p>	<p>Salade de haricots rouges et maïs </p> <p>Ravioli au fromage</p> <p>Yaourt à boire à l'abricot</p> <p>Purée de fruit</p>		

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 18 au 22 mai 2026

Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Menu du jour	Menu du jour 100% végétarien	Menu du jour	Menu Italien
<p>Œufs dur mayonnaise</p> <p>Filet de colin façon meunière </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit : Abricot </p>	<p>Salade de tomates à la monégasque  </p> <p>Penne au pesto </p> <p>Fromage : Saint Moret</p> <p>Fruit : Pastèque </p>	<p>Salade de concombres  </p> <p>Emincé de dinde à la crème </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit : Banane </p>	<p>Jambon de parme</p> <p>Lasagne et salade verte </p> <p>Tiramisu</p> <p>Fruit : Fraises </p>

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 labellisés et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



Fait maison



Pêche durable





AOP



Région outre-mer

Semaine du 25 mai au 29 mai 2026

Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Férié	Menu du jour 100% végétarien	Menu du jour	Menu Tunisien
	<p>Salade de cœur de palmier </p> <p>Tortellini au fromage</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Fruit : Fraises </p>	<p>Salade verte et croustons </p> <p>Colin aux céréales </p> <p>Polenta</p> <p>Fromage : Edam </p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade de fèves et tomates </p> <p>Boulettes sauce tomate </p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc au miel</p> <p>Dattes</p>

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 1^{er} au 5 juin 2026

Lundi 1 ^{er} juin	Mardi 2 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
Menu du jour 100% Bio 	Menu du jour 100% végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Salade de concombre façon Tzatziki  	Salade de tomates et mozzarella  	Pâté en croute	Melon charentais 
Chipolatas 	Penne à la carbonara végétale* 	Filet de cabillaud sauce safrané  	Escalope de dinde à la crème 
Haricots blancs à la tomate  	Fromage : Tartare	Poêlée aux légumes	Frites
Yaourt nature sucré 	Fruit : Cerises 	Crème caramel	Fromage: Comté à la coupe 
Compote de pomme 	Maternelle : Nectarine 	Fruit : Abricot 	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 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 8 au 12 juin 2026

Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Menu du jour	Menu du jour 100% végétarien	Menu Indien	Menu du jour
<p>Taboulé </p> <p>Filet de lieu sauce basilic </p> <p>Purée</p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage : Tomme de montagne</p> <p>Glace : Mr Freeze</p>	<p>Salade de concombre </p> <p>Ravioli à la ricotta</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit : Banane </p>	<p>Samossa aux légumes</p> <p>Sauté de poulet façon tandoori  </p> <p>Riz à l'indienne </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Salade de tomates au basilic </p> <p>Penne bolognaise </p> <p>Brocolis </p> <p>Fromage : Vache qui rit</p> <p>Fruit : Nectarine </p>

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 15 au 19 juin 2026

Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Menu du jour	Menu du jour 100% végétarien	Menu azuréen	Menu du jour
<p>Salade verte, croutons et emmental  </p> <p>Saumon pané</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage : Saint Nectaire</p> <p>Fruit : Pastèque </p>	<p>Houmous et croutons </p> <p>Croustillant au cheddar</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit : Banane </p>	<p>Melon galia </p> <p>Daube provençale </p> <p>Polenta</p> <p>Fromage : Tomme de pays </p> <p>Glace : Sunday</p>	<p>Salade de choux rouge </p> <p>Sauté de dinde au curry </p> <p>Petits pois - carottes </p> <p>Petits suisses aromatisés</p> <p>Fruit : Fraises de Carros </p>

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 22 au 26 juin 2026

Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Menu du jour	Menu du jour	Menu du jour	Menu du jour
<p>Salade de concombres </p> <p>Porc au caramel </p> <p>Riz aux épices </p> <p>Yaourt à boire à la fraise</p> <p>Fruit : Nectarine </p>	<p>Melon </p> <p>Pâtes à la carbonara* </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Salade de maïs et pousses de soja </p> <p>Poisson pesto rouge</p> <p>Semoule</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Fromage : P'ti cabray</p> <p>Glace : Cône au chocolat</p>	<p>Salade de carottes râpées  </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Pommes de terre sautées </p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit : Fraises </p>

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 29 juin au 3 juillet 2026

Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
Menu du jour	Menu du jour 100% végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Salade de tomates 	Salade piémontaise végétale 	Menu précisé fin juin 2026	Menu précisé fin juin 2026
Hachis Parmentier 	Croustillant au fromage Poêlée rustique		
Yaourt nature sucré 	Fromage blanc 		
Fruit : Abricot 	Fruit : Pêche 		

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