Semaine du 2 au 6 novembre 2026

Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Pâté en croûte et cornichon	Salade de lentilles citronée	Concombres à la vinaigrette	Carottes râpées
Émincés de volaille aux champignons		Filet de lieu sauce citron	Daube provençale
Riz pilaf	Penne napolitaine	Brocolis	Ecrasée de pommes de terre
Haricots verts	Fromage:Tomme blanche à la coupe	Fromage blanc	Fromage: Emmental
Yaourt nature sucré			
Fruit: Clémentine	Mousse chocolat	Brownie aux noix	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 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 cout — Agriculture biologique — Élevage en plein air — Fait maison — Pêche durable

Semaine du 9 au 13 novembre 2026

Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu Nordique
Soupe de légumes	Laitue	Pizza marguerite	Salade du chef
Escalope de poulet pané	Emmental crouton Couscous végétarien	Cabillaud sauce au curry	Carbonade flamande
Carottes au beurre	Fromage: cantadou	Haricots verts Fromage: Kiri	Pommes grenaille Fromage: St paulin à la coupe
Petits suisses aromatisés	Chocolat liégeois	Fruit de saison	Tarte aux pommes
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 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 — Pêche durable — AOP — Région outre-mer

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Salade de choux fleur mimosa	Croisillon au fromage	Salade de radis noir, betterave crue, maïs et emmental	Salade d'ebly
Poisson pané aux céréales	Ravioli ricotta épinard	Escalope de poulet à la crème	Chipolata
Boulgour		Riz	Gratin de courgettes
Yaourt nature sucré	Fromage: Buche de chèvre	Fromage: Mimolette	Fromage: Tartare
Salade de fruits frais de saison	Fruit: Clémentine	Fruit de saison	Mousse 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'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 23 au 27 novembre 2026

Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Menu du jour	Menu 100 % Bio 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Concombre à la crème	Salade de haricots verts	Velouté de légumes verts	Houmous et ses croutons
Boeuf Bourguignon	Tortillas	Filet de colin	Brochette de volaille
Printanière de légumes	Poélée de saison	Fondue de poireaux	Purée de pomme de terre
Fromage: Brie	Fromage blanc	Rosti aux légumes	Fromage: Vache qui rit
Fruit: Clémentine	Fruit: Poire	Fromage: Kiri	Yaourt aux fruits
		Crème dessert	

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 — Pêche durable — AOP — Région d'outre-mer

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026

Lundi 30 novembre	Mardi 1 décembre	Jeudi 3 décembre	Vendredi 4 décembre
Menu asiatique	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Nem au poulet	Salade de Carottes rapées	Duo de choux blanc et rouge	Velouté de potiron
Emincé de dinde à l'indienne	Gnocchi sauce tomate & parmesan	Gratin de poisson	Kebab
Riz cantonais	Fromage: Buche de Chèvre	Brocolis	Frites
Petit suisse aromatisé	Salade de fruits frais de saison	Fromage: Emmental	Fromage: St paulin à la coupe
Fruit: Pomme		Brownie	Fruit: Orange

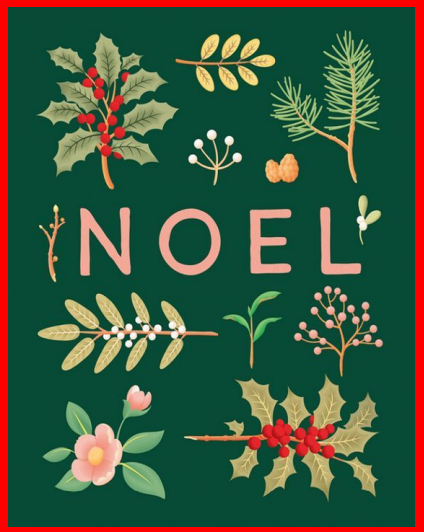
La cuisine centrale du collège César propose des produits répondant aux critères de qualité et label de la loi Egalim :

- 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 7 au 11 décembre 2026

Lundi 7 décembre	Mardi 8 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu de Noël	Menu du jour
Pâté de campagne	Soupe de saison		Salade verte crouton emmental
Filet colin au cheddar	Penne au Pesto		Boulette à la sauce tomate
Printanière de légumes	Fromage: Comté		Semoule
Yaourt nature sucré	Fruit: Banane		Fromage: Boursin
Fruit: Clémentine			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 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 14 au 18 décembre 2026

Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu Alsacien
Macedoine de légumes	Salade de maïs et coeurs de palmier	Velouté de carottes et poireaux	Salade alsacienne
Filet de colin Meunière	Cordon bleu végétal	Poulet au curry	Cervelas orloff
Riz	Haricots beurres	Ebly	Purée de patates douces
Petit suisse	Fromage: Rondelé	Yaourt nature	Fromage: Six de savoie
Salade de fruits exotiques	Tarte aux pommes à la normande	Fruit: Ananas frais	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 d'outre-mer — Pêche durable