

















Semaine du 24 au 28 février 2025

Lundi 24 février	Mardi 25 février	Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
Menu du jour	Menu 100% Végétarien	Menu à thème Maroc	Menu du jour
<p>Velouté de légumes </p> <p>Poulet au curry  </p> <p>Riz semi-complet</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Crêpes</p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Palet de chèvre pané</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit : Banane </p>	<p>Salade verte </p> <p>Boulettes de bœuf à la sauce tomate </p> <p>Semoule </p> <p>Fromage : Vache qui rit </p> <p>Abricots secs</p>	<p>Jambon cuit et micro beurre</p> <p>Filet d'aiglefin sauce basilic  </p> <p>Pommes grenaille</p> <p>Courgettes</p> <p>Fromage à la coupe : Brie </p> <p>Fruit : Poire </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 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'origines françaises.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.



« 06 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air



AOP



Région d'outre-mer














Pêche durable



Fait maison

Semaine du 3 au 7 mars 2025

Lundi 3 mars	Mardi 4 mars	Jeudi 6 mars	Vendredi 7 mars
Menu du jour	Menu 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Salade de concombre à la vinaigrette  Emincé de dinde à la crème  Polenta  Rondelles de carottes persillées  Yaourt sucré nature  Fruit : Kiwi 	Œuf dur mayonnaise Raviolis au fromage Sauce tomate  Yaourt aromatisé  Compote de fruits	Mousse de betteraves et croustons  Paupiette de veau Sauce aux champignons Pommes sautées Brocolis  Fromage : Comté  Fruit : Pomme 	Soupe de carottes  Beignets de calamars  Jardinière de légumes avec pommes de terre Fromage : Emmental  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'origines françaises.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.



« 06 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air



Fait maison



AOP













Région d'outre-mer



Pêche durable

Semaine du 10 au 14 mars 2025

Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Menu du jour	Menu 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Sauté de porc à la moutarde </p> <p>Röstis de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit : Poire </p>	<p>Salade de maïs et thon </p> <p>Tartiflette Végétarienne </p> <p>Yaourt à boire fraise</p> <p>Fruit : Pomme </p>	<p>Velouté de légumes  </p> <p>Penne à la bolognaise </p> <p>Fromage : P'tit Cabray</p> <p>Fruit : Banane </p>	<p>Rosette et micro beurre</p> <p>Gratin de poisson </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage à la coupe : Tomme blanche</p> <p>Eclair au chocolat</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 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'origines françaises.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.



« 06 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air



Fait maison



AOP














Région d'outre-mer



Pêche durable

Semaine du 17 au 21 mars 2025

Semaine des langues vivantes

Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Menu Italiano	Menu Español 100% Végétarien	Menu Germanisch	Menu British
Salade de tomates 	Gaspacho de concombre 	Kartoffelsalat (Salade de pomme de terre) 	Salade et croutons 
Lasagne de bœuf 	Tortilla de pommes de terre	Schnizel (escalope viennoise)	Fish & Chips
salade verte 	Haricot vert 	Poêlée de légumes avec des champignons	Haricots beurre
Tiramisu	Yaourt aux fruits 	Fromage : Emmental 	Fromage : Cheddar
Fruit : Orange 	Churros	Fruit : Poire 	Apple pie (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'origines françaises.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.



« 06 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air



AOP



Région d'outre-mer






















Fait maison



Pêche durable

Semaine du 24 au 28 mars 2025

Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Menu du jour 100% Bio 	Menu 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Concombre à la crème  	Salade de carottes râpées  	Velouté Dubarry  	Pâté en crouste
Chipolata 	Penne au pesto fromage râpé 	Emincé de dinde à la crème 	Filet poisson meunière 
Haricots blancs à la tomate  	Crème caramel	Coquillettes	Riz cantonnais 
Yaourt aux fruits 	Fruit : Kiwi 	Haricots vert 	Petit suisse aux fruits
Fruit : Pomme gala 		Fromage à la coupe : Comté 	Compote de pomme
		Tarte au citron meringuée	

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'origines françaises.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.



« 06 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air



Fait maison



AOP











Région d'outre-mer



Pêche durable

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

Lundi 31 mars	Mardi 1 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Menu du jour	Menu 100% Végétarien	Menu à thème Chine	Menu du jour
<p>Salade verte et dés d'emmental  </p> <p>Sauté de veau marengo </p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage à la coupe : Tomme noire</p> <p>Fruit : Ananas </p>	<p>Avocat Sauce cocktail </p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Purée bourgeoise </p> <p>Fromage : Vache qui rit</p> <p>Liégeois pomme fraise</p>	<p>Salade de maïs et pousses de soja </p> <p>Nems au poulet</p> <p>Wok de légumes</p> <p>Fromage: Rondelé nature</p> <p>Fruit : Pomme </p>	<p>Velouté de butternut </p> <p>Filet de lieu sauce au curry</p> <p>Cœur de blé </p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage à la coupe : Vieux pané</p> <p>Cocktail de fruits</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 la plateforme locale de circuit court et biologique « O6 à table »
- Le collège César privilégie la cuisine « fait maison ».
- Toutes nos viandes sont labellisées et d'origines françaises.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.



« O6 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air



Fait maison



AOP



Région d'outre-mer



Pêche durable