

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026: Ecole Roger Baud

Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
Menu du jour	Menu du jour avec choix 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Salade de tomates  	Salade piémontaise végétale 	Crudités du jour 	Crudités du jour 
Hachis Parmentier 	Croustillant au fromage	Lasagnes au saumon 	Boulettes sauce tomate 
Yaourt nature sucré 	Poêlée rustique	Yaourt	Pâtes
Fromage blanc 	Fruit : Pêche 	Fruits de saison 	Yaourt
Fruit : Abricot 			Fruit de saison 

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: Ecole Jean Camp

Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
Menu du jour	Menu du jour avec choix 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Salade de tomates  	Salade piémontaise végétale 	Crudités du jour 	Crudités du jour 
Hachis Parmentier 	Croustillant au fromage	Lasagnes au saumon 	Escalope panée Ou Poisson
Yaourt nature sucré 	Poêlée rustique	Yaourt	Légumes
Fruit : Abricot 	Fromage blanc 	Fruits de saison 	Yaourt
	Fruit : Pêche 		Fruit de saison 

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: Ecole Layet Boutonnier

Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
Menu du jour	Menu du jour avec choix 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Salade de tomates  	Salade piémontaise végétale 	Crudités du jour 	Crudités du jour 
Hachis Parmentier 	Croustillant au fromage	Lasagnes au saumon 	Tortellini Ou Beignets de calamar
Yaourt nature sucré 	Poêlée rustique	Yaourt	Yaourt
Fruit : Abricot 	Fromage blanc 	Fruits de saison 	Fruit de saison 
	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