












Semaine du 5 au 09 janvier 2026

Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
Menu du jour	Menu des Rois 100% Végétarien	Menu du jour	Menu grec
<p>Carottes rapées  </p> <p>Escalope panée plein filet</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage : Babybel</p> <p>Fruit : Pomme </p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Concombres à la crème  </p> <p>Poisson au cheddar</p> <p>Cœur de blé aux légumes </p> <p>Fromage : Tartare</p> <p>Fruit : Orange </p>	<p>Salade à la grecque </p> <p>Moussaka </p> <p>Riz cuisiné </p> <p>Yaourt à la grecque</p> <p>Macédoine 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 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 12 au 16 janvier 2026

Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Menu du jour 100% BIO 	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
<p>Carottes râpées  </p> <p>Chipolata </p> <p>Semoule </p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison (Kiwi) </p>	<p>Laitue et croutons </p> <p>Pennes au pesto Parmesan râpé </p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit : Clémentine </p>	<p>Soupe au potimarron </p> <p>Poisson à la provençale</p> <p>Polenta </p> <p>Fromage: Comté à la coupe </p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Œuf à la mayonnaise</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Gratin de pommes de terre </p> <p>Choux fleur </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Compote de pommes</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 19 au 23 janvier 2026

Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
<p>Salade de concombres à la vinaigrette </p> <p>Filet de colin façon Fish & chips </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit : Banane </p>	<p>Croisillon au fromage</p> <p>Cappelletti aux légumes sauce tomate</p> <p>Fromage : Emmental à la coupe </p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Potage de courgettes </p> <p>Sauté de bœuf </p> <p>Pommes sautées</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit : Pomme </p>	<p>Salade feuilles de chêne, croutons et dés de fromage </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Duo de céréales</p> <p>Fromage : Mimolette</p> <p>Fruit : Clémentine </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 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu Espagnol
<p>Salade de riz </p> <p>Sauté de dinde au curry </p> <p>Brocolis </p> <p>Fromage : Saint Moret</p> <p>Fruit : Orange </p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Patiflette végétale </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit : Banane </p>	<p>Salade strasbourgeoise </p> <p>Saumon au thym </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage : Saint Nectaire </p> <p>Millefeuille</p>	<p>Jambon ibérique</p> <p>Tortilla </p> <p>Poêlée de courgettes </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Flan au caramel</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

AOP













Région outre-mer



Pêche durable

Semaine du 2 février au 6 février 2026

Lundi 2 février	Mardi 3 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
Menu du jour Chandeleur	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Salade de choux fleur  Filet meunière  Pomme grenailles Fromage : Kiri Crêpes	Salade de concombres  Tortelloni 4 fromages à la sauce tomate Petit suisse aromatisé Fruit : Ananas 	Velouté de légumes  Hachis Parmentier  Fromage : Tomme à la coupe  Fruit : Litchi au sirop	Salade de betteraves  Bœuf bourguignon  Polenta  Fromage : Ptit louis Purée de fruits

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 février 2026

Lundi 9 février	Mardi 10 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu Marocain
<p>Taboulé </p> <p>Filet de lieu sauce curry </p> <p>Poêlée de carottes persillées </p> <p>Fromage : Chanteneige</p> <p>Brownie aux noix de pécan</p>	<p>Salade de tomates et maïs </p> <p>Gratin de gnocchi à l'emmental </p> <p>Fromage : Camembert</p> <p>Fruit : Pomme </p>	<p>Soupe de poireaux </p> <p>Lasagnes et salade verte </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit : Clémentine </p>	<p>Salade de carottes au cumin </p> <p>Boulettes sauce tomate </p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc au miel</p> <p>Fruit : Orange </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