

# 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 priviliege la cuisine « fait maison ».
- Nos viandes sont labellisées et d'origines françaises.
- \*Les sauces sont systématiquement servies à part.



Produits labélisées et circuit court



Agriculture biologique



Elevage en plein air



AOP



Région outre-mer

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
Carottes râpées  Chipolata  Semoule  Haricots verts  Yaourt nature sucré  Fruit de saison (Kiwi) 	Laitue et croutons  Pennes au pesto Parmesan râpé  Petit suisse aromatisé Fruit : Clémentine 	Soupe au potimarron  Poisson à la provençale Polenta  Fromage: Comté à la coupe  Eclair au chocolat	Œuf à la mayonnaise Rôti de porc Gratin de pommes de terre  Choux fleur  Yaourt nature sucré  Compote de 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 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 labélisées et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



AOP



Région outre-mer



Pêche durable



Fait maison

# 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 &amp; 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 labélisées et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



AOP



Région outre-mer



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
Salade de riz  Sauté de dinde au curry  Brocolis  Fromage : Saint Moret Fruit : Orange 	Carottes râpées  Patiflette végétale  Yaourt nature sucré  Fruit : Banane 	Salade strasbourgeoise  Saumon au thym  Haricots verts Fromage : Saint Nectaire  Millefeuille	Jambon ibérique Tortilla  Poêlée de courgettes  Yaourt à boire Flan au caramel

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 labélisées et circuit court 

Agriculture biologique 

Élevage en plein air 



AOP



Région outre-mer



Fait maison

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	Salade de concombres  Tortelloni 4 fromages à la sauce tomate	Velouté de légumes  Hachis Parmentier  Fromage : Tomme à la coupe 	Salade de betteraves  Bœuf bourguignon  Polenta  Fromage : Ptit louis
Fromage : Kiri  Crêpes	Petit suisse aromatisé  Fruit : Ananas 	Fruit : Litchi au sirop	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 labélisées et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



AOP



Région outre-mer



Pêche durable



Fait maison

# 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
Taboulé  Filet de lieu sauce curry  Poêlée de carottes persillées  Fromage : Chanteneige Brownie aux noix de pécan	Salade de tomates et maïs  Gratin de gnocchi à l'emmental Fromage : Camembert Fruit : Pomme 	Soupe de poireaux  Lasagnes et salade verte  Yaourt nature sucré  Fruit : Clémentine 	Salade de carottes au cumin   Boulettes sauce tomate  Semoule Fromage blanc au miel 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 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 labélisées et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



AOP



Région outre-mer



Pêche durable



Fait maison