

Semaine du 1 au 4 septembre 2026

	Mardi 1 ^{er} septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
	Carottes râpées   Tortellini ricotta Fromage : St Morêt  Crème dessert au chocolat	Taboulé  Filet de lieu sauce curry  Haricots verts  Duo de céréales Yaourt à boire à la fraise Tarte pommes au flan	Salade de tomates, basilic et mozzarella   Sauté de porc à l'estragon  Pommes sautées Purée de carottes  Fromage : Carré frais 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 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 européenne.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.



AOP



Région outre-mer



Produits labélisés et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



Fait maison



Pêche durable

Semaine du 7 au 11 septembre 2026

Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Menu du jour	Menu du jour 100% végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Salade de concombre  Rôti de dindonneau sauce Thai  Pommes vapeurs Brocolis  Yaourt aromatisé Fruit : Abricot 	Laitue, emmental et croustons   Penne au pesto Parmesan  Fromage : Edam Fruit : Raisin 	Radis et beurre  Beignets de calamars Poêlée de légumes Fromage : Brie Eclair au chocolat	Salade de tomates et avocats   Pilon de poulet tex-mex Pomme rissolées Haricots verts  Yaourt nature sucré  Salade 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 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 européenne.
- *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 14 au 18 Septembre 2026

Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu Italia	Menu du jour
Rosette et beurre Filet de colin façon meunière  Ebly aux légumes  Fromage: Rondelé Fruit : Pastèque 	Carottes râpées   Penne carbonara végétarienne  Fromage : Comté  Fruit: Fraises 	Soupe froide aux tomates  Lasagnes de bœuf  Salade verte  Fromage blanc Fruit: Nectarine 	Salade de cœur de blé  Chipolata Haricots blancs à la tomate  Fromage : P'tit Louis 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 européenne.
- *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 21 au 25 septembre 2026

Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Melon  Poisson blanc sauce pesto  Riz pilaf  Fromage : St Môret Fruit : Abricot 	Salade de farfalle  Croustillant fromager Courgettes sautées  Yaourt nature sucré  Compte de pommes	Salade verte  Kebab  Pommes noisettes Brocolis  Fromage : Kiri Fruit : Fraises 	Salade de tomates  Poulet rôti aux herbes  Purée de pommes de terre Jeunes carottes  Fromage blanc sucré Fruit: Nectarine 

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 européenne.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.



Produits labélisés et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



AOP



Région d'outre-mer



Fait maison



Pêche durable

Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 1er octobre	Vendredi 2 octobre
Menu du jour Marocain	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour 100% BIO
Salade de pois chiches au cumin  Boulettes de bœuf à la sauce tomate  Semoule Yaourt aromatisé Dattes	Salade de carottes râpées   Penne napolitaine et emmental  Petit suisse Biscuit petit beurre	Laitue aux noix  Filet de colin au cheddar  Wok de légumes Fromage : Six de savoie Fruit : Raisin 	Salade de concombre Façon Tzaziki   Poulet basquaise   Gratin de courgettes   Yaourt nature sucré  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 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 européenne.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.



Produits labélisés et circuit court



Agriculture biologique



Élevage en plein air



AOP



Région d'outre-mer



Fait maison



Pêche durable

Semaine du 5 au 9 octobre 2026

Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 9 octobre
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
Taboulé  Poisson au pesto rouge Poêlée de légumes  Fromage: Tomme Blanche à la coupe  Yaourt aux fruits	Melon  Nuggets au fromage Riz façon Paëlla  Fromage blanc à la vanille  Fruit de saison 	Salade de maïs et lollo rossa  Sauté de porc au caramel  Rösti de légumes Fromage: Cantadou Yaourt à boire	Salade de tomates  Boulettes de bœuf à la sauce tomate  Penne Yaourt nature sucré  Fruit : Pomme Golden 

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 européenne.
- *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 12 au 16 octobre 2026 - semaine du goût

Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Région SUD OUEST	Région ALSACE	Région SUD	 HALLOWEEN
Ecoles : Jambon de Bayonne <u>ou</u> Maternelle : Jambon blanc Parmentier  Yaourt nature sucré  Gâteau Basque	Flammekueche  Carbonade  Carottes cuisinées  Fromage : Croc'lait Bretzel sucré	Socca  Daube de bœuf provençale  Polenta  Fromage: Tomme à la coupe  Churros	Velouté de potiron  Rougail de l'île mystérieuse  Purée de patates douces  Riz de sorcière  Yaourt à boire à la vanille Tarte au chocolat amer

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 européenne.
- *Les sauces sont systématiquement servies à part.



Produits labélisés et circuit court



Agriculture biologique



Elevage en plein air



AOP



Fait maison



Région d'outre-mer

Pêche durable