










# Semaine du 6 au 10 janvier 2025

Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
<p>Friand au fromage</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Riz semi-complet</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Yaourt </p> <p>Fruit : Clémentines </p>	<p>Salade de maïs </p> <p>Lasagne ricotta épinard </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage : Vache qui rit</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Velouté de pois cassés </p> <p>Sauté de porc au caramel  </p> <p>Nouilles chinoise aux petits légumes</p> <p>Fromage : Brie de Meaux </p> <p>Fruit : Pomme </p>	<p>Salade de concombre  </p> <p>Filet de lieu pané </p> <p>Coeur de blé aux légumes</p> <p>Fromage : Tartare</p> <p>Compote</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'origine 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 13 au 17 janvier 2025

Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu Marocain	Menu du jour
<p>Laitue aux croûtons et dés d'emmental  </p> <p>Sauté de boeuf </p> <p>Polenta </p> <p>Petit suisse aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de carottes râpées  </p> <p>Penne au pistou et parmesan </p> <p>Flan au caramel</p> <p>Fruit : Clémentine </p>	<p>Soupe harira choumicha </p> <p>Boulettes de boeuf à la sauce tomate </p> <p>Semoule</p> <p>Fromage : Petit moulé</p> <p>Fruit : Pomme </p>	<p>Radis et beurre salé </p> <p>Pavé de Saumon Sauce citronnée </p> <p>Mousseline de pomme de terre</p> <p>Choux fleur </p> <p>Fromage blanc nature</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'origine françaises.
- \*Les sauces sont systématiquement servies à part.



AOP



Région d'outre-mer



« O6 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air














Fait maison



Pêche durable

# Semaine du 20 au 24 janvier 2025

Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
<p>Salade de concombre </p> <p>Steak haché</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit : Clémentine </p>	<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Petit pois - Carottes</p> <p>Fromage : Kiri</p> <p>Purée de fruit</p>	<p>Jambon Speck et son micro beurre</p> <p>Sauté de poulet au curry  </p> <p>Semoule aux légumes </p> <p>Fromage : Chaource  à la coupe</p> <p>Fruit : Banane </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Filet de poisson aux céréales </p> <p>Riz semi-complet</p> <p>Brocolis </p> <p>Fromage : Babybel</p> <p>Mousse 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'origine françaises.
- \*Les sauces sont systématiquement servies à part.



Région d'outre-mer



« 06 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air























Fait maison



Pêche durable

# Semaine du 27 au 31 janvier 2025

Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Menu du jour 100% BIO 	Menu du jour 100% Végétarien	Menu Italie	Menu du jour
Salade verte aux croustons  	Salade Piémontaise végétale 	Soupe minestrone à l'Italienne 	Coleslaw  
Saucisse chipolatas 	Nuggets au fromage	Lasagnes de bœuf 	Filet de lieu sauce au curry  
Purée de pomme de terre 	Mélange de céréales	Salade verte 	Pilpil
Carottes vichy 	Haricots verts 	Panna cotta et son coulis de fruits	Haricots beurre
Saint Moret 	Fromage blanc	Fruit : Orange 	Fromage : Tomme blanche à la coupe 
Fruit : Poire 	Fruit : Pomme 		Cocktail 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 françaises.
- \*Les sauces sont systématiquement servies à part.



AOP



Région d'outre-mer



« 06 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air















Fait maison



Pêche durable

# Semaine du 3 au 7 février 2025

Lundi 3 février	Mardi 4 février	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Menu du jour	Menu du jour 100% Végétarien	Menu du jour	Menu du jour
<p>Salade de betterave </p> <p>Paëlla </p> <p>Yaourt aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit : Clémentine </p>	<p>Salade aux maïs et radis </p> <p>Ravioli au fromage Sauce tomate</p> <p>Crème caramel</p> <p>Fruit : Ananas </p>	<p>Soupe de légumes  </p> <p>Coquillettes à la carbonnara * </p> <p>Fromage : Comté </p> <p>Tarte aux citrons</p>	<p>Rosette</p> <p>Filet poisson meunière </p> <p>Riz cantonnais </p> <p>Petits suisse aux fruits</p> <p>Fruit : Pomme </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'origine françaises.
- \*Les sauces sont systématiquement servies à part.



AOP



Région d'outre-mer



« O6 à table » : produits locaux



Agriculture biologique



Élevage en plein air



Fait maison



Pêche durable