



Menus Collège Charles III

Semaine du 02 au 06 Juin 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DURABLE	VENDREDI
<p> Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidités, légumineuses) </p> <p>Taboulé </p>	<p> Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidités, légumineuses) </p> <p>Salade de riz </p>	<p> Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidités, légumineuses) </p> <p>Bruschetta </p>	<p> Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidités, légumineuses) </p> <p>Salade de quinoa </p>
<p> Rôti de porc au jus</p> <p>Chicken wings</p>	<p> Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p> File de merlu sauce oseille</p>	<p> Lasagnes ricotta épinards</p> <p> Poisson du jour sauce rouille</p>	<p> Filet de colin sauce niçoise</p> <p> Bouchée à la reine</p>
<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Tomates à la provençale </p>	<p>Semoule </p> <p>Brocolis vapeur, huile d'olive</p>	<p> Légumes frais croquants (carottes, courgettes, oignon)</p> <p> Pâtes</p>	<p> Riz</p> <p> Aubergines à la Napolitaine</p>
<p>Bar blanc (assortiment de fromages & laitages) </p>	<p>Bar blanc (assortiment de fromages & laitages) </p>	<p>Bar blanc (assortiment de fromages & laitages) </p>	<p>Bar blanc (assortiment de fromages & laitages) </p>
<p> Corbeille de fruits frais Poire au chocolat Flan vanille nappé caramel</p>	<p> Corbeille de fruits frais Fromage blanc, spéculos Beignet au chocolat</p>	<p> Corbeille de fruits frais Duo melon charentais / pastèque Compote de pomme Liégeois au chocolat</p>	<p> Corbeille de fruits frais Fromage blanc, brisures d'oréo 4/4 au caramel</p>

Viande Bovine Française



Fabrication maison



Label Rouge



Produit local



Agriculture Biologique



Du pain est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables



Origine France





Menus Collège Charles III

Semaine du 09 au 13 Juin 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	  Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidés, légumineuses)  Salade de pâtes 	  Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidés, légumineuses)  Mousse de canard, cornichons	  Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidés, légumineuses)  Cake au thon 
	 Escalope viennoise, citron  Escalope de porc au jus	 Omelette au fromage  Filet de poisson meunière, citron	 Raviolis de bœuf sauce tomate, emmental râpé Filet de loup sauce estragon 
FÉRIÉ	Pommes rissolées Petits pois carottes	Riz  Haricots verts extra fins 	Carotte  vapeur, huile d'olive Pâtes
	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)  	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)  	Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)  
	  Corbeille de fruits frais Compote pomme/fraise Liégeois au chocolat	  Corbeille de fruits frais Fromage blanc, confiture Tranche marbrée	  Corbeille de fruits frais Compote pomme/banane Flan vanille

Viande Bovine Française



Label Rouge



Fabrication maison



Produit local



Agriculture Biologique



Du pain  est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables



Origine France





Menus Collège Charles III

Semaine du 16 au 20 Juin 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidés, légumineuses)  </p> <p>Pizza </p>	<p>Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidés, légumineuses)  </p> <p>Taboulé </p>		<p>Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidés, légumineuses)  </p> <p>Salade de riz </p>
<p>Veau marengo </p> <p>Cordon bleu</p>	<p> Colombo de poulet </p> <p>Tomate farcie en sauce </p>		<p> Filet de lieu sauce aurore </p> <p>Paupiette de veau aux olives </p>
<p>Tort , emmental râpé</p> <p>Poêlée campagnarde</p>	<p>Riz </p> <p>Brocolis vapeur, huile d'olive</p>	<p>FÉRIÉ</p> <p>FÊTE DIEU</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Mélange de légumes (haricots plats, duo de carottes)</p>
<p>Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)  </p>	<p>Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)  </p>		<p>Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)  </p>
<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Compote pomme/abricot</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Fromage blanc, crème de marron</p> <p>Muffin</p>		<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Compote de pomme </p> <p>Mousse au chocolat</p>

Viande Bovine Française



Label Rouge



Fabrication maison



Produit local



Agriculture Biologique



Du pain  est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables



Origine France





Menus Collège Charles III

Semaine du 23 au 27 Juin 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidités, légumineuses)  </p> <p>Salade de pâtes  </p>	<p>Salad'bar (assortiment de crudités, cuitidités, légumineuses)  </p> <p>Saucisson sec, cornichons</p>		
<p>Filet de maquereau à la moutarde </p> <p> Chili con carne </p>	<p>Calamars à la romaine, sauce tartare</p> <p>Poulet rôti</p>		
<p>Riz </p> <p>Wok de légumes </p>	<p>Linguine sauce tomate basilic, parmesan râpé </p> <p>Courgettes  à la niçoise </p>		
<p>Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)  </p>	<p>Bar blanc (assortiment de fromages & laitages)  </p>		
<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Fromage blanc, brisure de spéculos</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits frais  </p> <p>Compote pomme/fraise</p> <p>Liégeois à la vanille</p>		

Viande Bovine Française



Fabrication maison



Label Rouge



Produit local



Agriculture Biologique



Du pain  est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables



Origine France

