

# MENU

## COLLEGE LYCEE

Lundi  
26/01/2026

Mardi  
27/01/2026

Mercredi  
28/01/2026

Jeudi  
29/01/2026

Vendredi  
30/01/2026

### ENTRÉES

Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette  
soupe poule vermicelle

Pommes de terre à la ciboulette  
Salade de tomates, maïs, haricots mungo et olives

Cake des alpages (tartiflette, lardons, oignons, pdt)

Assiette de charcuterie et cornichon  
Salade de lentilles aux céréales

Salade de pâtes sauce cocktail  
Soupe végétale légumes d'automne (potiron, navet, carotte, poireau)

### SALADES

Endives aux croutons

Salade au chèvre et croûtons

Cubes de betteraves

### Pomelos

Salade carotte chou rouge râpé façon coleslaw

Champignons à la crème persillée

### PLATS

Saucisse de Toulouse

Dés de colin d'Alaska à la crème coco

Oeuf dur sauce aurore

Beignets de calamars sauce tartare

Cuisse de poulet rôti au jus

Coquillettes sauce carotte bâtonnet, potiron et mozzarella cheddar

Couscous aux boulettes de boeuf et volaille

Rôti de dinde sauce brune

Sauté de boeuf sauce gardiane (orange, tomate, balsamique)

Merlu et crumble chorizo

### GARNITURES

Carottes au thym

Légumes couscous

Gratin de navets et oignons caramélisés

Fondue de poireau

Haricots verts

Coquillettes

Semoule

Pommes rissolées

Riz créole

Purée de pomme de terre

### PRODUITS LAITIERS

Fromage frais demi sel

Fromage fondu Carré

Fromage frais Saint bricet

Brie

Emmental

Montcadi croute noire

Gouda

Pont l'évêque

Fromage frais Cantafrais

Fromage fondu La vache qui rit

Yaourt nature sucré

### DESSERTS

assortiment yaourt flan

Corbeille de fruits

Banane au caramel

Corbeille de fruits

compote de pomme myrtille maison

Corbeille de fruits

Crêpe au chocolat

Corbeille de fruits

Crème à la mangue

Corbeille de fruits

Mousse pâte à tartiner noisette

Fromage blanc à la crème de marron

Crumble aux pommes à la cannelle

Donuts sucré

Gateau façon financier

Tartelette Pasteis de nata

*Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.*