

Ecole-Collège Saint-Martin

Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

| Végétarien | | | | |
|---|---|--|---|--|
| Lundi 15 Septembre | Mardi 16 Septembre | Mercredi 17 Septembre | Jeudi 18 Septembre | Vendredi 19 Septembre |
| Friand au fromage Mélange de crudité | Saucisson sec , Cornichons Mélange de crudité | Mélange de crudité Œuf dur mayonnaise | Melon Mélange de crudité | Rillettes de colin MSC Mélange de crudité |
| Flan de courgettes Quiche à la tomate, au poivron et à la courgette et oeuf BIO | Pilon de poulet rôti mariné Filet de colin MSC , Quartier de citron | Nuggets à la volaille , ketchup dose Aile de raie aux câpres | Sauté de bœuf BBC aux olives Marmite du pêcheur au colin MSC | Carbonara de saumon MSC Sauce carbonara de dinde |
| Patates douces rôties aux thym Tomates rôties à l'ail | Dauphinois de courgettes au basilic Boullgour BIO | Riz BIO Aubergines BIO grillées | Brocolis gratinés Semoule BIO | Spaghettis Courgettes braisées |
| Assortiments de fromages Laitage | | Assortiments de fromages Laitage | | Assortiments de fromages Laitage |
| Crème dessert à la vanille Fruit de saison BIO | Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison BIO | Fruit de saison BIO Fromage blanc à la cassonade | Ile flottante du chef Fruit de saison BIO | Fruit de saison BIO Yaourt aux fruits |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Ecole-Collège Saint-Martin

Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

| | Végétarien | | | |
|---|--|---|---|--|
| Lundi 22 Septembre | Mardi 23 Septembre | Mercredi 24 Septembre | Jeudi 25 Septembre | Vendredi 26 Septembre |
| <ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité Gaspacho de tomates au basilic | <ul style="list-style-type: none"> Melon Mélange de crudité | <ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité Pastèque | <ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Mélange de crudité | <ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité Nems à la volaille |
| <ul style="list-style-type: none"> Fish and chips de colin MSC Sauté de dinde façon blanquette | <ul style="list-style-type: none"> Dahl aux deux lentilles, légumes de saison, courge butternut Omelette à la ciboulette | <ul style="list-style-type: none"> Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC | <ul style="list-style-type: none"> Rôti de bœuf , Sauce tomate basilic Saumonette MSC rôtie , Sauce tomate basilic | <ul style="list-style-type: none"> Filet de merlu MSC , Sauce estragon Chakchouka |
| <ul style="list-style-type: none"> Frites Petits pois aux oignons | <ul style="list-style-type: none"> Pennes BIO | <ul style="list-style-type: none"> Chiffonnade de salade verte BIO | <ul style="list-style-type: none"> Semoule BIO Aubergines rôties au paprika | <ul style="list-style-type: none"> Piperade Riz BIO |
| <ul style="list-style-type: none"> Fromage | | <ul style="list-style-type: none"> Fromage | | <ul style="list-style-type: none"> Laitage |
| <ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Yaourt aux fruits LOCAL | <ul style="list-style-type: none"> Cône glacé Fruit de saison BIO | <ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Crème aux œufs du chef | <ul style="list-style-type: none"> Panna cotta du Chef au coulis de fraises Fruit de saison BIO | <ul style="list-style-type: none"> Salade de fruits du chef Fruit de saison BIO |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Ecole-Collège Saint-Martin

Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

| Lundi 29 Septembre | Mardi 30 Septembre | Végétarien Mercredi 1 Octobre | Grèce Jeudi 2 Octobre | Vendredi 3 Octobre |
|--|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité Potage aux légumes BIO | <ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre aux herbes Mélange de crudité | <ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité Haricots rouges façon houmous sur toast | <ul style="list-style-type: none"> Salade grecque à la feta AOP Mélange de crudité | <ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité Duo de mortadelle et rosette |
| <p>Sauté de bœuf à la Provençale</p> <p>Beignets au colin MSC du chef</p> | <p>Riz Cantonnais</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> | <p>Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes</p> <ul style="list-style-type: none"> Sauce Pois chiches BIO aux légumes | <ul style="list-style-type: none"> Moussaka de dinde aux légumes Moussaka de thon aux légumes | <p>Fricassée de colin MSC gratiné</p> <p>Escalope de porc gratinée à la moutarde</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre vapeur Petits pois aux oignons | <ul style="list-style-type: none"> Haricots verts à l'ail Riz BIO | <p>Coquillettes HVE</p> | <ul style="list-style-type: none"> Semoule BIO | <ul style="list-style-type: none"> Gratin de potiron BIO Frites |
| <p>Fromage</p> | | <p>Fromage</p> | | <p>Fromage</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Yaourt aux fruits LOCAL | <p>Crème dessert saveur chocolat</p> <p>Fruit de saison BIO</p> | <ul style="list-style-type: none"> Ile flottante du chef Fruit de saison BIO | <ul style="list-style-type: none"> Gâteau au yaourt grec et à l'orange Fruit de saison BIO | <ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Bâtonnet de glace à la vanille |

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Ecole-Collège Saint-Martin

Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

| Lundi 6 Octobre | Mardi 7 Octobre | Mercredi 8 Octobre | Végétarien Jeudi 9 Octobre | Vendredi 10 Octobre |
|---|--|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité Salade de coquillettes BIO aux olives vertes | <ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité Gaspacho de concombres et pommes granny | <ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité Samoussas aux légumes | <ul style="list-style-type: none"> Potage aux poireaux et pommes de terre Mélange de crudité | <ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité Salade de pommes de terre BIO |
| <ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC, sauce à l'aneth Omelette nature | <ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf BBC à l'orientale Colin MSC meunière | <ul style="list-style-type: none"> Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic Bruschetta savoyarde | <ul style="list-style-type: none"> Lasagnes aux épinards, chèvre et ricotta Lasagnes aux blettes et sauce tomate | <ul style="list-style-type: none"> Quiche Lorraine du chef Filet de lieu MSC, Sauce à l'estragon |
| <ul style="list-style-type: none"> Piperade Riz BIO | <ul style="list-style-type: none"> Frites Duo de chou fleur et brocolis façon wings, ketchup de courge | <ul style="list-style-type: none"> Chiffonnade de salade verte BIO | <ul style="list-style-type: none"> Tortis BIO Brocolis BIO poêlés | <ul style="list-style-type: none"> Chiffonnade de salade verte BIO Boulgour BIO |
| Fromage | | Fromage | | Fromage |
| <ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Liégeois à la vanille | <ul style="list-style-type: none"> Pot de glace vanille chocolat Fruit de saison BIO | <ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Fromage blanc BIO à la cassonade | <ul style="list-style-type: none"> Crumble aux pommes, poires et spéculoos Fruit de saison BIO | <ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Éclair au chocolat |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Ecole-Collège Saint-Martin

Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

| Végétarien | | Halloween | | |
|--|--|---|---|--|
| Lundi 13 Octobre | Mardi 14 Octobre | Mercredi 15 Octobre | Jeudi 16 Octobre | Vendredi 17 Octobre |
| <ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité Euf dur BIO mayonnaise | <ul style="list-style-type: none"> Ile flottante et son crémeux à la carotte Mélange de crudité | <ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité Chou chantilly salé au jambon | <ul style="list-style-type: none"> Butternut râpée au fromage blanc Mélange de crudité | <ul style="list-style-type: none"> Mélange de crudité Sardines à l'huile |
| <ul style="list-style-type: none"> Boulettes de blé façon thai Boulettes aux pois chiches BIO sauce tomate | <ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf à la moutarde Aiguillette de poulet pané au paprika | <ul style="list-style-type: none"> Koussa Mehchi Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote | <ul style="list-style-type: none"> Omelette aux champignons de Paris Filet de hoki MSC , Sauce blanche | <ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Chipolatas LABEL ROUGE |
| <ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre rissolées Jardinière de légumes à la crème | <ul style="list-style-type: none"> Pennes BIO Courgettes braisées | <ul style="list-style-type: none"> Riz BIO pilaf Carottes BIO façon Vichy | <ul style="list-style-type: none"> Semoule BIO Crumble de légumes du Sud, boeuf BIO et parmesan AOP gratiné | <ul style="list-style-type: none"> Haricots verts aux oignons Potatoes au paprika |
| <ul style="list-style-type: none"> Laitage | | <ul style="list-style-type: none"> Fromage | | <ul style="list-style-type: none"> Fromage |
| <ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Taboulé HVE pomme, poire et amande torréfiée | <ul style="list-style-type: none"> Flan au caramel Fruit de saison BIO | <ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Yaourt BIO à la vanille | <ul style="list-style-type: none"> Cake aux carottes Fruit de saison BIO | <ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison BIO Yaourt aux fruits LOCAL |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

