

Semaine 1 - 5 composantes avec choix Collège Notre Dame

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de chou rouge et pomme Salade de pois chiches à la provençale	Céleri rémoulade à la pomme verte Salade de haricots blancs au persil		Velouté de courgette au basilic Taboulé aux légumes croquants	Betteraves et pomme vinaigrette Concombre, maïs et tomate
Plats protidiqes	Poulet du Gers façon basquaise Galette de lentilles sauce tomate	Bœuf aux carottes Clafoutis de légumes à l'emmental		Colin MSC sauce curry doux Omelette aux fines herbes	Émincé de dinde à l'estragon Chili sin carne aux haricots rouges
Accompagnements	Semoule aux herbes Courgettes rôties au thym	Pommes vapeur Brocolis persillés		Riz pilaf Poêlée de légumes du soleil	Blé pilaf Haricots verts persillés
Produit laitier	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)
Desserts	Fruit de saison « Garonne fruits » Compote pomme-poire maison	Poire de saison Gâteau de semoule caramel du chef		Raisin de saison Flan vanille du chef	Pomme au four à la cannelle Tarte aux prunes du chef

La majorité de nos recettes sont réalisées sur place par nos équipes, à partir de produits bruts, frais et de saison

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine 2 - 5 composantes avec choix Collège Notre Dame

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Italie	Vendredi
Entrées	Salade de quinoa, tomate et concombre Concombre au fromage blanc et menthe	Carottes râpées au citron Salade de maïs et poivrons doux		Tomates mozzarella au basilic Salade de haricots blancs à l'italienne	Betteraves vinaigrette à l'échalote Salade de pommes de terre à la ciboulette

Plats protidiqques	Poulet rôti miel-citron Palet de pois chiches aux légumes	Hachis parmentier de bœuf maison Parmentier de lentilles		Lasagnes bolognaises maison Lasagnes épinards-ricotta	Poisson frais MSC sauce citron-aneth Omelette au fromage
Accompagnements	Boulgour aux herbes Carottes rôties	Salade verte Haricots verts		Salade verte Courgettes grillées	Riz créole Petits pois carottes
Produit laitier	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)
Desserts	Fruit de saison « Garonne fruits » Crème vanille maison	Pomme locale Compote pomme-banane maison		Panna cotta aux fruits rouges Fruit de saison	Poire de saison Crumble pomme-poire du chef

La majorité de nos recettes sont réalisées sur place par nos équipes, à partir de produits bruts, frais et de saison

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine 3 - 5 composantes avec choix Collège Notre Dame du 14 au 18 Septembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Taboulé méditerranéen Poireaux vinaigrette	Terrine de campagne et cornichon Légumes croquants sauce cocktail		Toast chèvre-miel Œuf sauce cocktail	Tomate mozzarella Salade grecque
Plats protidiqques	Pilon de poulet du Gers Tex-Mex Gratin de fruits de mer	Bruschetta printanière Poisson meunière sauce tartare		Poisson du jour Gratin de coquillettes jambon-emmental	Poisson frais MSC Escalope de volaille sauce barbecue
Accompagnements	Tomates provençales Pommes de terre persillées	Gnocchi Julienne de légumes		Petites coquillettes au beurre Purée de carottes	Patate douce rôtie aux épices Haricots verts
Produit laitier	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)

Desserts	Fruit de saison	Fromage blanc façon stracciatella	Fruit de saison	Flan vanille
	Éclair au chocolat	Tarte au chocolat	Île flottante	Brownie du chef

La majorité de nos recettes sont réalisées sur place par nos équipes, à partir de produits bruts, frais et de saison

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine 4 - 5 composantes avec choix Collège Notre Dame du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Asiatique	Vendredi
Entrées	Salade piémontaise	Tomate au basilic		Nems aux légumes	Salade composée lardons, croûtons et mimolette
	Rosette et cornichons	Rillettes de thon et toast		Samoussas de bœuf	Melon
Plats protidiqes	Émincé de volaille crème fraîche	Poisson frais MSC		Pad thaï aux crevettes MSC	Longe de porc du Tarn
	Blanquette de la mer	Mac and cheese		Porc au caramel	Fish and chips
Accompagnements	Purée de carotte	Salade verte		Riz	Potatoes
	Blé au beurre	Macaroni		Poêlée de légumes asiatique	Épinards à la crème
Produit laitier	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO
	Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)
Desserts	Tarte citron	Banane rôtie		Perles du Japon coco-mangue	Fruit de saison
	Crème aux œufs	Riz au lait		Fruit exotique	Smoothie aux fruits

La majorité de nos recettes sont réalisées sur place par nos équipes, à partir de produits bruts, frais et de saison

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine 5 - 5 composantes avec choix Collège Notre Dame du 05 au 09 Octobre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade grecque à la pastèque Œuf dur mayonnaise	Radis beurre Focaccia du chef		Rosette Tartare de tomate	Friand au fromage Betteraves au fromage frais
Plats protidiqes	Saucisse de Toulouse Brandade de poisson	Farfalle tomate-courgette basilic Poisson à la bordelaise		Cordon bleu de volaille Poisson du jour	Poisson du jour à la provençale Haut de cuisse de poulet du Gers
Accompagnements	Chou-fleur béchamel Purée de pommes de terre façon grand-mère	Légumes de saison sautés Farfalle		Épinards à la crème Boulgour	Gratin de macaroni Carottes Vichy
Produit laitier	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)
Desserts	Fromage blanc au miel Crème dessert	Fruit de saison Milkshake gourmand		Compote de pomme maison Semoule au lait	Tarte citron Smoothie aux fruits

La majorité de nos recettes sont réalisées sur place par nos équipes, à partir de produits bruts, frais et de saison

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine 6 - 5 composantes avec choix Collège Notre Dame

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Endives, pomme et maïs Chou-fleur sauce légère	Poireaux, échalote et persil Salade de riz aux petits légumes		Velouté de potimarron Champignons à la grecque	Salade de boulgour aux herbes Chou rouge à l'orange
Plats protidiqes	Rôti de porc au jus de thym Flan de courgettes au chèvre	Filet de colin pané maison, citron Quiche épinards-fromage		Sauté de dinde aux champignons Steak de pois chiches aux herbes	Tajine de poulet aux abricots Couscous végétarien aux légumes

Accompagnements	Purée de céleri	Pommes persillées		Orge perlé	Semoule complète
	Carottes glacées	Haricots plats à l'ail		Courge rôtie	Courgettes à la tomate
Produit laitier	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)
Desserts	Kiwi	Orange		Fromage blanc local	Clémentine
	Crème caramel maison	Compote poire-vanille		Gâteau marbré du chef	Riz au lait à la fleur d'oranger

La majorité de nos recettes sont réalisées sur place par nos équipes, à partir de produits bruts, frais et de saison

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine 7 - 5 composantes avec choix Collège Notre Dame

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Espagne	Vendredi
Entrées	Fenouil et orange vinaigrette	Concombre citron-ciboulette		Gaspacho doux tomate-poivron	Salade de pois cassés aux échalotes
	Œuf dur aux fines herbes	Carotte et céleri râpés		Pan con tomate	Betteraves à l'orange
Plats protidiques	Bœuf Stroganoff	Saumon sauce oseille		Poulet à l'espagnole aux olives	Merlu sauce vierge
	Gratin de polenta aux légumes	Croque végétarien tomate-emmental		Tortilla pommes de terre-oignons	Gratin de quinoa aux légumes
Accompagnements	Pommes grenaille rôties	Écrasé de pommes de terre		Riz aux petits légumes	Ébly aux herbes
	Poêlée de champignons	Brocolis vapeur		Haricots plats à la tomate	Poireaux fondants
Produit laitier	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)
Desserts	Yaourt fermier	Pomme au four		Crème catalane	Mandarine
	Poire pochée à la cannelle	Mousse de fromage blanc citron		Orange à la cannelle	Flan coco maison

La majorité de nos recettes sont réalisées sur place par nos équipes, à partir de produits bruts, frais et de saison

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine 8 - 5 composantes avec choix Collège Notre Dame

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou-fleur persillé vinaigrette	Betteraves et lentilles		Haricots verts aux tomates	Velouté carotte-coco
	Concombre au paprika doux	Velouté de courgette		Céleri au curry doux	Salade de maïs et avocat
Plats protidiques	Navarin d'agneau	Poulet rôti citron-romarin		Dos de lieu sauce vierge	Boulettes de bœuf sauce tomate
	Parmentier patate douce-lentilles	Gratin de gnocchis aux épinards		Quenelle végétale sauce tomate	Falafels au four sauce yaourt
Accompagnements	Pommes boulangères	Riz sauvage		Polenta crémeuse	Tortis semi-complets
	Petits pois à la française	Carottes braisées		Ratatouille	Courgettes persillées
Produit laitier	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO
	Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)
Desserts	Pomme de saison	Yaourt vanille		Fromage à la coupe	Kiwi
	Crème chocolat maison	Cake poire-chocolat du chef		Compote pomme-abricot	Semoule au lait caramel

La majorité de nos recettes sont réalisées sur place par nos équipes, à partir de produits bruts, frais et de saison

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine 9 - 5 composantes avec choix Collège Notre Dame

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Inde	Vendredi
Entrées	Chou rouge au citron	Pois chiches, concombre et tomate		Raita concombre-menthe	Endives aux agrumes
	Carottes râpées à la coriandre	Velouté de légumes racines		Salade de carottes aux épices douces	Oeuf mimosa curry doux
Plats protidiques	Rôti de veau sauce moutarde	Poisson frais sauce safran		Poulet tikka masala doux	Sauté de porc au cidre
	Omelette roulée au fromage	Galette de quinoa aux légumes		Dahl de lentilles corail	Gratin de pois cassés et légumes
Accompagnements	Purée de panais	Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive		Riz basmati aux épices douces	Pommes rôties au four

Produit laitier	Épinards en branche	Chou-fleur gratiné		Chou-fleur rôti aux épices	Poêlée de chou vert
	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)
Desserts	Petit suisse nature	Orange		Lassi mangue léger	Poire de saison
	Compote pomme-coing	Clafoutis aux pommes		Semoule au lait à la cardamome	Gâteau au yaourt citron

La majorité de nos recettes sont réalisées sur place par nos équipes, à partir de produits bruts, frais et de saison

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine 10 - 5 composantes avec choix Collège Notre Dame

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Quinoa aux raisins secs et herbes	Coleslaw léger		Velouté de brocoli	Endives au fromage
	Poireaux mimosa	Betteraves aux pommes		Salade de riz au thon	Concombre à l'aneth
Plats protidiqes	Paleron braisé sauce tomate	Filet de dinde sauce normande		Cabillaud sauce tomate-olive	Sauté de bœuf façon provençale
	Lasagnes courge-ricotta	Croquettes de lentilles corail		Omelette pommes de terre-ciboulette	Gratin de haricots rouges et maïs
Accompagnements	Purée de patate douce	Penne rigate		Boulgour aux épices	Gratin dauphinois léger
	Brocolis rôtis	Poêlée de courgettes		Carottes au cumin	Haricots verts à l'échalote
Produit laitier	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)	Yaourt local / Petit suisse / Yaourt nature BIO Fromage à la coupe (Cantal, Comté, Emmental, Camembert)
	Fromage blanc à la cannelle	Clémentine		Emmental à la coupe	Yaourt nature BIO
Desserts	Fromage blanc au miel	Crème pralinée maison		Pomme cuite vanille	Tarte fine aux poires

La majorité de nos recettes sont réalisées sur place par nos équipes, à partir de produits bruts, frais et de saison

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !