

Menus JANVIER FEVRIER 2026
Collège Notre Dame des Anges

Self

		Repas végétarien		Epiphanie		
		lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
FRIAND AU FROMAGE		CHIFFONNADE DE LAITUE		VELOUTE AU POTIRON	CELERI REMOULADE	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE
SALADE D'ENDIVES AUX NOIX VINAIGRETTE		CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE		POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES LOCALES VINAIGRETTE ECHALOTES	SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE
BETTERAVES VINAIGRETTE		OEUF DUR MAYONNAISE		SALADE DE PATES SAUCE COCKTAIL	COLESLAW	MACEDOINE MAYONNAISE
CORDON BLEU		BOULETTE THAI		SAUTÉ DE POULET LOCAL AUX POIS CHICHES FACON ARRABIATA	SAUTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE	GRATIN DE POISSON BLANC
DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME		FALAFELS SAUCE TAHINI		FILET DE HOKI MSC AUX HERBES	FRICASSEE DE POISSON MSC	CHIPOLATAS LOCALE SAUCE AUX HERBES
PETITS POIS AUX OIGNONS		RIZ PILAF		BOULGOUR BIO		SEMOULE BIO
COQUILLETTES HVE		HARICOTS VERTS A L'AIL		BUTTERNUT RÔTI		GRATIN DE CHOU-FLEUR
FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE À LA COUPE		FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC AU FRUIT		POMME AU FOUR	GALETTE DES ROIS	FROMAGE/LAITAGE
POIRE AU SIROP AU CARAMEL		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS A LA VANILLE
ROCHER COCO		FAR BRETON		CREME DESSERT AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS

Produits Bio

Produits Pêche durable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labellisés

Produit Local

Menus JANVIER FEVRIER 2026

Collège Notre Dame des Anges

Self

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
CHOU ROUGE EMINCE VINAIGRETTE	ROSETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES	FRIAND AU FROMAGE
SALADE DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	ENDIVES AUX POMMES	BAGUETTE FAÇON PIZZA DU CHEF	CHAMPIGNONS A LA CREME CITRONNÉE
SALADE DE RIZ AU THON	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS ET NOIX	RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	CREPE AU FROMAGE
SAUTÉ DE POULET LOCAL FORESTIERE 	DINDE FAÇON BLANQUETTE	BOLOGNAISE	PANE FROMAGER	COLIN MEUNIERE
FILET DE COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE 	ROTI DE PORC LOCAL AU JUS 	AILE DE RAIE AUX CÂPRES	VIENNOISE DE DINDE	SAUCISSE CATALANE
BLE AU BEURRE	PETITS POIS AU JUS	TORSADES LOCALES 	RIZ	CAROTTES GLACÉES
PRINTANIERE DE LEGUMES	BOULGOUR BIO A LA TOMATE 	HARICOTS BEURRE PERSILLES	POTIMARRON RÔTI	SEMOUTE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
YAOURT LOCAL AUX FRUITS 	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FROMAGE BLANC AU SPECULOOS	DONUTS	POIRE ROTIE A LA CANELLE	SALADE DE FRUITS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus JANVIER FEVRIER 2026

Collège Notre Dame des Anges

Self

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
SALADE VERTE AU FROMAGE	CÉLERI RÉMOULADE	CHOU ROUGE RAPÉ	ROSETTE ET CORNICHON	TABOULE
HOUMOUS ET SES CROUTONS	WRAPS AU JAMBON ET OIGNONS ROUGES	OEUF DUR MAYONNAISE	BUTTERNUT RÂPÉE AU FROMAGE BLANC	POTAGE DE LÉGUMES
BETTERAVES VINAIGRETTE	POTAGE PARMENTIER	DIPS DE RADIS ET SA SAUCE CIBOULETTE	SALADE DE THON AU MAÏS	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE
NUGGETS DE BLE	CHIPOLATA LOCALE AUX HERBES	ESCALOPE DE VOLAILLE TEX MEX	SAUTE DE POULET LOCAL	BEIGNET AU POISSON
PAUPIETTE DE VOLAILLE BARBECUE	SAUTE DE CANARD	GRATIN DE MERLU MSC	FILET DE LIEU MSC ET SON QUARTIER DE CITRON	TRANCHE DE MERLU
RIZ PILAF	COQUILLETTES HVE	POMME DE TERRE AU FOUR	SEMOULE HVE	EPINARDS A LA CREME
PETITS POIS AU JUS	HARICOTS VERTS À L'AIL	POÊLÉE HIVERNALE	CAROTTES AU CUMIN	PENNES HVE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
CREME A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ LOCAL	TARTE AU FLAN	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BANANE A LA CREME ANGLAISE DU CHEF
TARTE AU CITRON	SEMOULE AU LAIT	MOUSSELINE A LA VANILLE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL

Menus JANVIER FEVRIER 2026

Collège Notre Dame des Anges

Self

Repas végétarien 				
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE PAMPLEMOUSSE SALAMI ET CORNICHONS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE SALADE VERTE AUX CROUTONS SALADE DE BLE ET MAIS	CHOU BLANC POMMES SAUCE FROMAGE BLANC AU CURRY RILLETTES DE SARDINES SUR TOAST TABOULÉ DE BOULGOUR	BETTERAVES VINAIGRETTE ENDIVES AUX NOIX VINAIGRETTE TARTINE FROMAGE AIL ET FINES HERBES ET JAMBON	PATE DE CAMPAGNE SALADE DE LENTILLES VELOUTE DE LEGUMES
BOULETTE AU BOEUF SAUCE ORIENTALE FILET DE COLIN MSC SAUCE CURRY	PANÉ FROMAGER OMELETTE AU FROMAGE	ROTI DE PORC LOCAL AUX CHAMPIGNONS FILET DE MERLU MSC ROTIE SAUCE MOUTARDE	SAUTE DE POULET LOCAL AUX OLIVES PARMENTIER DE POISSON DU CHEF	GRATIN DE POISSON NUGGETS DE POISSON
BLE A LA TOMATE NAVETS GLACÉS	TORTIS HVE CHOU-FLEUR GRATINÉ	RIZ PILAF POTIMARRON ROTI	PURÉE DE POMMES DE TERRE CAROTTES BRAISEES	HARICOTS PLATS COQUILLETTES HVE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON FLAN NAPPÉ CARAMEL COMPOTE POMME BANANE	LIEGEOS A LA VANILLE FRUIT DE SAISON ECLAIR AU CHOCOLAT	CREME AUX OEUFS DU CHEF FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	GATEAU YAOURT DU CHEF FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC AU MIEL	FRUIT DE SAISON SUISSE AUX FRUITS CREME DESSERT PRALINE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labelisés 

Produit Local 

Menus JANVIER FEVRIER 2026
Collège Notre Dame des Anges

Self

Chandeleur				
lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
SALADE DE POMME DE TERRE FACON GRAND-MERE (OIGNON ROUGE, PERSIL)	CAROTTES RAPÉES	CHAMPIGNONS A LA CRÈME	JAMBON BLANC	FEUILLETE AU FROMAGE
CELERI AU CURRY	SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE	CERVELAS VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES
VELOUTÉ DE POTIRON	MOUSSE DE PETITS POIS A LA RICOTTA	DIPS DE BRANCHE DE CÉLERI & SAUCE AU FROMAGE BLANC	TABOULE	COLESLAW PURPLE
TARTE AU FROMAGE	SAUTE DE PORC SAUCE BARBECUE	CHOU FARCI	BOURGUIGNON (BOEUF LOCAL) 	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 
CUISSE DE POULET ROTI	FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON 	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA 	VIENNOISE DE DINDE
BROCOLI A L'AIL	PUREE DE POMME DE TERRE	FRITES	COQUILLETTES	CHOU-FLEUR ROTI
RIZ	BUTTERNUT ROTI AU MIEL	ENDIVES BRAISEES	PETITS POIS AUX OIGNONS	BOULGOUR A LA TOMATE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
CREPE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	TARTE NORMANDE	DONUTS	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BANANE AU CARAMEL
FLAN NAPPE CARAMEL	COMPOTE POMME VANILLE DU CHEF	LIEGEOS A LA VANILLE	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Menus JANVIER FEVRIER 2026

Collège Notre Dame des Anges

Self

Repas végétarien 				
lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
SALADE DE LENTILLES LOCALES A L'ECHALOTE 	PÂTE DE CAMPAGNE	BETTERAVES AU MAÏS	HOUMOUS	SALADE FROMAGERE
VELOUTE DE SAISON	SALADE DE PERLES AU SURIMI	CELERI REMOULADE	CAROTTES RAPEES AU MAIS	POIREAU FACON GRIBICHE
SALADE DE MACHE	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET CORNICHON	PIZZA
CHIPOLATAS LOCALES AUX HERBES 	SAUTE DE POULET A LA TOMATE	FLAMMEKUECHE	QUICHE AU FROMAGE	BEIGNET DE POISSON
FILET DE COLIN SAUCE MOUTARDE	FILET DE HOKI MSC SAUCE A L'ECHALOTE 	QUICHE AU THON	BOLOGNAISE DE LENTILLES	SAUTE DE PORC
CAROTTES FACON VICHY	SEMOULE HVE 	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS SAUTÉS	PUREE DE POMMES DE TERRE
RIZ	CHOU-FLEUR ROTI AU PAPRIKA		PÂTES LOCALES 	POËLÉE DE LÉGUMES HIVERNaux
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEIOS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BEIGNETS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS
LIEGEIOS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC CASSONNADE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT LOCAL AUX FRUITS 	CREMEE DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE CARAMEL	YAOURT AROMATISE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus JANVIER FEVRIER 2026
Collège Notre Dame des Anges

Self

Repas végétarien	Mardi-Gras	REPAS À THÈME MONTAGNE		
lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
SALADE VERTE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	SALADE DE COQUILLETTES HVE SAUCE COCKTAIL	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	
CREPE AUX CHAMPIGNONS	SALADE DE HARICOTS ROUGES ET MAIS	BUTTERNUT AU FROMAGE BLANC	SALADE DE HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE	
MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	CÉLERİ VINAIGRETTE	CHOU BLANC REMOULADE	POTAGE DE LEGUMES	
BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAÏ	PORC A LA MOUTARDE	JAMBON GRILLÉ SAUCE AU MIEL	TARTIFLETTE	
TORTILLA	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE	OMELETTE AUX OIGNONS	TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE	
PENNES	SEMOULE	MITONNÉ DE LÉGUMES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	
BROCOLIS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SEMOULE HVE		
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	
FRUIT DE SAISON	BEIGNET	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	
POIRE AU SIROP ET SAUCE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	BROWNIE DU CHEF	
YAOURT LOCAL AROMATISÉ	POMME ROTIE AU SPECULOOS	FLAN PATISSIER	FRUIT DE SAISON	

