











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 	BROCOLIS
COQUILLETES HVE 	HARICOTS VERTS A L'AIL	BUTTERNUT RÔTI	GRATIN DE CHOU-FLEUR	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU FRUIT	POMME AU FOUR	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON
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 

Produits Labellisés 

Produit Local 







Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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 CARAMELISÉS ET NOIX	RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	CREPE AU FROMAGE
SAUTÉ DE POULET LOCAL FORESTIERE 	DINDE FACON 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	SEMOULE
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 

Produits Labellisés 

Produit Local 









Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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	COQUILLETES 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

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 








Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

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	COQUILLETES	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	LIEGEOIS 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 	POÊLÉE DE LÉGUMES HIVERNAUX
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BEIGNETS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS
LIEGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC CASSONADE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT LOCAL AUX FRUITS 	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE CAMEL	YAOURT AROMATISE

 Produits Bio 

 Produits Pêche durable 

 Produits Labellisés 

 Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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 COQUILLETTE 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	CÉLERI 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 À LA COUPE	
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	SALADE DE FRUITS	
FRUIT DE SAISON	BEIGNET	FRUIT DE SAISON	BROWNIE DU CHEF	
POIRE AU SIROP ET SAUCE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	
YAOURT LOCAL AROMATISÉ	POMME ROTIE AU SPECULOOS	FLAN PATISSIER		

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

