

LUNDI 07/09

Concombres sauce bulgare    

Courgettes rapées  

Salade verte  

Pâtes bolognaise  

Poisson duglère 

Pâtes au beurre  

Haricots verts persillés 

Fromages assortis 

Fruits - raisin

Fruits frais assortis

Pains hve  

MARDI 08/09

Carottes rapées   

Salade de tomate au basilic  

Salade verte   

Quenelle de brochet sauce nantua     

Quinoa aux brocolis 

Carottes au cumin  

Fromages assortis

Yaourts assortis 

Fruits - pastèque

JEUDI 10/09

Croque monsieur au jambon maison   

Croque au fromage maison   

Salade verte   

Saute de dinde thai  

Poisson sauce citron 

Epinards a la creme     

Duo de haricots   

Fromages assortis 

Yaourts assortis 

Fromage blanc vanillé 

Fruit de saison

Pains hve  

VENDREDI 11/09

Menu pour la planète

Salade grecque

Salade tomate mais concombre  

Salade verte  

Dahl de légumes   

Blé pilaf    

Fromage assorti

Yaourts assortis 

Glace   

Fruits frais assortis

Pains hve  

 Menu conseillé

 Bio

 Local

 Végétarien

 Fait Maison

 Aide UE à destination des écoles

 Arachides

 Crustacés

 Poissons

 Oeufs

 Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

*Assaisonnement à part

 Soja

 Lait

 Mollusques

 Anhydrides sulfureux et sulfites

 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

 Moutarde

 Graines de sésame

 Lupin

 Céleri

SARFATI Sandrine
Adjoint Gestionnaire

BRASSART Annick
chef de cuisine



Brassart Annick

Plats	
07/09/2026	
Concombres sauce bulgare	Lait, Moutarde
Courgettes rapées	Moutarde
Salade verte	Moutarde, Anhydrides sulfureux
Pates bolognaise	Lait
Pates au beurre	Lait
Haricots verts persillés	Lait
Fromages assortis	Lait
08/09/2026	
Carottes rapées	Lait, Moutarde
Salade de tomate au basilic	Moutarde, Anhydrides sulfureux
Salade verte	Moutarde
Quenelle de brochet sauce nantua	Céréales avec gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Lait, Céleri, Mollusques
Quinoa aux brocolis	Lait
Carottes au cumin	Lait
Yaourts assortis	Lait

Plats	
10/09/2026	
Croque monsieur au jambon maison	Céréales avec gluten, Lait
Croque au fromage maison	Céréales avec gluten, Lait
Salade verte	Moutarde
Saute de dinde thai	Anhydrides sulfureux
Epinards a la creme	Céréales avec gluten, Lait
Duo de haricots	Lait
Fromages assortis	Lait
Yaourts assortis	Lait
Fromage blanc vanillé	Lait
11/09/2026	
Salade tomate mais concombre	Moutarde, Anhydrides sulfureux
Salade verte	Moutarde, Anhydrides sulfureux
Dahl de légumes	Céleri
Blé pilaf	Céréales avec gluten, Lait, Céleri
Yaourts assortis	Lait
Glace	Oeufs, Lait, Fruits à coques

COLLEGE JACQUES PRÉVERT

Sem 37 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 37

Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

07/09/2026

Concombres sauce bulgare

Courgettes rapées

Salade verte

Pates bolognaise

Pates au beurre

Haricots verts persillés

Fromages assortis

					X			X					
								X					
								X		X			
					X								
					X								
					X								
					X								

08/09/2026

Carottes rapées

Salade de tomate au basilic

Salade verte

Quenelle de brochet sauce nantua

Quinoa aux brocolis

Carottes au cumin

Yaourts assortis

					X			X					
								X		X			
								X					
X	X	X	X		X		X					X	
					X								
					X								
					X								

10/09/2026

Croque monsieur au jambon maison

Croque au fromage maison

Salade verte

Saute de dinde thai

Epinards a la creme

Duo de haricots

Fromages assortis

Yaourts assortis

Fromage blanc vanillé

X					X								
X					X								
								X					
										X			
X					X								
					X								
					X								
					X								
					X								

11/09/2026

Salade tomate mais concombre

Salade verte

Dahl de légumes

Blé pilaf

Yaourts assortis

Glace

								X		X			
								X		X			
							X						
X					X		X						
					X								
		X			X	X							