

Menus du 3 Novembre au 19 Décembre 2025

RESTAURANT SCOLAIRE DU COLLEGE JEAN-ZAY

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.

Légende :



IGP (Indication Géographique Protégée) : identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.
HVE (Haute Valeur Environnementale) : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.	7-nov.
Repas Végétarien				Repas Végétarien
Velouté de carottes Bio	Salade d'haricots verts Bio		Taboulé (semoule Bio)	Céleri râpé Bio rémoulade
Bolognaise de lentilles Bio	Saucisse de filet de poulet sauce aux champignons (s/viande : beignets de calamars)		Sauté de porc sauce à la moutarde (s/viande : filet de lieu (MSC))	Tarte pommes de terre, oignons, fromages Bio (mimolette et emmental Bio)
Coquillettes Bio & emmental Bio râpé	Boulghour Bio		Petits pois-carottes Bio	Salade verte Bio et vinaigrette
Camembert Bio	Brocolis Bio à la béchamel		Gouda Bio	Mousse au chocolat du chef
Orange Bio	Vache qui rit Bio		Compote fraîche pomme Bio du chef	Poire
10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.
Repas Végétarien				Repas Végétarien
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise			Soupe de pois cassés Bio	Pizza au fromage (emmental Bio)
Filet de colin (MSC) sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)			Blanquette de volaille (s/viande : blanquette de lieu (MSC))	Omelette Bio fraîche du chef
Cœur de blé Bio			Riz Bio	Purée de pommes de terre et de potimarron au lait Bio
Epinards Bio béchamel			Carottes Bio	Crème au caramel du chef (œuf et lait Bio)
Mimolette Bio			St Morêt Bio	Banane Bio
Fromage blanc Bio et confiture			Gâteau au yaourt Bio du chef (lait œuf et farine Bio)	
17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.
Repas Végétarien				Repas Allemand
(Œuf dur Bio mayonnaise)	Taboulé (semoule Bio)		Velouté de légumes Bio	Salade Krautsalat (salade de chou blanc Bio vinaigrette au cumin)
Gratin de pommes de terre Dauphinois	Emincé de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : filet de colin (MSC))		Lasagnes au bœuf Bio du chef (s/viande : lasagnes aux légumes Bio du chef)	Currywurst (saucisse sauce tomate au curry) (s/viande : galette végétarienne Bio du chef)
Haricots verts Bio	Cœur de blé Bio		Salade verte Bio et vinaigrette	Potatoes 
Edam Bio	Chou fleur Bio béchamel		Fromage blanc Bio et sucre	Vache qui rit Bio
Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	Tomette Bio locale		Kiwi Bio	Cheesecake du chef façon Käsekuchen
24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.
Repas Végétarien			Repas Végétarien	Repas Végétarien
Carottes râpées Bio vinaigrette	Haricots verts Bio en salade		Pizza au fromage (dont emmental Bio)	Velouté de potimarron Bio
Sauté de bœuf façon goulash (s/viande : boulettes végétariennes)	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare		Omelette Bio fraîche du chef	Parmentier à l'égrené végétal Bio
Fusillis Bio	Emincé de poireaux béchamel		Lentille aux carottes Bio à la tomate	Salade verte Bio et vinaigrette
Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Pommes de terre boulangères		Chanteneige Bio	Chou à la crème (lait Bio)
Compote pomme poire Bio fraîche du chef	Gouda Bio		Tarte au chocolat du chef (œuf et lait Bio)	Orange Bio
	Ananas Bio			

1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.	5-déc.
Repas Végétarien				Repas Végétarien
Céleri râpé Bio rémoulade	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise		Velouté de brocolis Bio	(Œuf dur Bio et mayonnaise)
Aiguillettes de poulet façon Tajine (s/viande : filet de lieu (MSC))	Jambon blanc de porc (s/viande : nuggets de blé)		Filet de saumon (MSC) sauce nantua	Galette végétarienne Bio du chef
Semoule Bio aux petits légumes	Coquillettes Bio & sauce béchamel		Gratin dauphinois	Cœur de blé Bio
St Morêt Bio	Fromage blanc Bio et cassonade		Petits pois Bio	Carottes Bio à la crème
Clémentine Bio	Banane Bio		Mimolette Bio	Saint Nectaire AOP
			Gâteau aux poires du chef (lait œuf farine Bio)	Crème à la vanille du chef (lait Bio)
8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.	12-déc.
Repas Végétarien			Repas Végétarien	
Soupe de légumes Bio	Pâté en croûte (s/viande : terrine de poisson)		Macédoine de légumes (CE2) à la mayonnaise	Carottes râpées Bio vinaigrette
Chili sin carne (haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates)	Filet de colin (MSC) sauce aurore		Fusillis Bio sauce aux 3 fromages	Rôti de porc sauce à la Provençale (s/viande : boulettes végétariennes)
Riz Bio	Chou fleur Bio à la béchamel			Boulghour Bio
Tartelette au chocolat du chef façon snickers	Pommes de terre boulangères		Chanteneige Bio	Epinards Bio béchamel
Kiwi Bio	Camembert Bio		Compote pomme banane Bio fraîche du chef	Edam Bio
	Poire			Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou Ferme des Anneaux)
15-déc.	16-déc.	17-déc.	18-déc.	19-déc.
Repas Végétarien			Repas de Noël	
Pizza au fromage (dont emmental Bio)	Céleri râpé Bio rémoulade		Tartinade de thon au fromage ail et fines herbes & biscotte	Velouté de butternut Bio
Curry de carottes et de pois chiches Bio	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare		Emincé de filet de poulet sauce aux marrons et pain d'épices (s/viande : filet de merlu (MSC))	Coquillettes Bio façon Carbonara (s/viande : carbonara de saumon)
Semoule Bio	Purée de pommes de terre (lait Bio)		Pommes Duchesse	
Gaufre de Liège	Brocolis Bio		Haricots verts Bio	& emmental Bio râpé
Clémentine Bio	Vache qui rit Bio		Clémentine	Mimolette Bio
	Fromage blanc Bio et sucre		Bûche de Noël du chef : crêpe roulée chocolat/poire	Banane Bio



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements