

Semaine du 02 au 06 mars 2026

Self Collège St Charles



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et croûtons Macédoine mayonnaise (carotte, pois doux, haricot vert, flageolet vert et navet) Salade de pommes de terre locales Crêpes à l'emmental	Carottes râpées locales Chou blanc local Salade de pois chiches Thon PMD guacamole et chips de maïs	Endives locales et noix Panais local en rémoulade Taboulé aux raisins secs (semoule Bio, concombre, jus de tomate et de citron, tomate) Galantine de volaille	Radis et beurre Salade de betteraves locales Soupe poireaux, navet, carotte locaux Feuilleté au fromage fondu	Salade iceberg locale et maïs Céleri local en rémoulade Salade de riz composée (riz, tomate, poivron, maïs et olive) Cervelas en vinaigrette (*)
Escalope de dinde sauce chasseur Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate	Cordon bleu Sauté de bœuf local sauce au thym	Sauté de dinde locale sauce aigre douce Echine de porc local sauce échalote (*)	Haricots rouges Bio locaux sauce chili et riz Bio (haricots rouges Bio locaux, pulpe de tomate, carotte, maïs, oignon et tomate) (plat complet végétarien : plat protidique et garniture)	Dés de colin d'Alaska PMD sauce béchamel aux épices douces Saucisse de Strasbourg (*)
Haricots beurres persillés Purée de potiron (pommes de terre locales)	Purée de céleri (pommes de terre locales) Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate	Carottes locales persillées Pommes de terre grenailles locales en persillade	Torsades Bio locales semi complètes sauce épinard bleu (plat complet végétarien : plat protidique et garniture)	Ratatouille à la niçoise (courgette, tomate, purée de tomate, aubergine, oignon et poivron) Semoule
Fromage frais petit moulé Camembert Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Saint Paulin Fromage fondu Fromage blanc aromatisé Yaourt nature au lait entier local et sucre	Cantal AOP Fromage frais Fraidou Yaourt aromatisé Fromage blanc local et sucre	Coulommiers Gouda Yaourt aux fruits Petits fromages blancs au lait entier et sucre	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Brie Petits fromages blancs aux fruits Fromage blanc local et sucre
Purée de pommes Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel Roulé au chocolat Fruit frais	Salade de fruits frais Mousse au citron Gaufre Liégeoise Fruit frais	Banane sauce chocolat Crème dessert saveur caramel Cake nature (farine locale) Fruit frais	Salade de fruits frais Crème dessert saveur vanille Tarte aux pommes normande DCG Fruit frais	Purée de pomme poire Dessert lacté gélifié saveur chocolat Choux à la crème DCG Fruit frais

Self Collège St Charles

Semaine du 09 au 13 mars 2026

** Fête de l'Irlande **



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre Chou rouge local Salade mexicaine (haricots rouges Bio locaux, tomate, maïs et poivron) Tarte aux poireaux	Céleri local en rémoulade Velouté poireaux et pdt locales Mais et thon vinaigrette Rosette et cornichon (*)	Radis et beurre Taboulé de petit épeautre Bio local (concombre, jus de tomate, poivron, citron et menthe) Salade de torsades Bio locales (tomate, poivron et échalote) Pâté de foie et cornichon (*)	Salade coleslaw (carotte et chou blanc locaux, mayonnaise) Salade iceberg locale et sauce fromage blanc à la menthe Salade de lentilles locales Pâté de campagne et cornichon (*)	Endives locales et noix Haricots verts en vinaigrette Salade de betteraves locales Quiche lorraine (*) (jambon, lardons, œufs, crème fraîche, emmental)
Cuisse de poulet rôti au jus Sauté de porc local sauce moutarde (*)	Emincé de dinde locale sauce aigre douce Boulettes de mouton et bœuf sauce tomate	Sauté de bœuf local sauce paprika persil Aiguillettes de poulet sauce au curry	Beignet de poisson PMD et citron Echine de porc local 1/2 sel sauce échalote	Tortilla de pommes de terre locales Brandade de colin d'Alaska PMD (pommes de terre locales)
Haricots beurre sauce tomate Riz BIO	Printanière de légumes (petit pois, pdt, haricot vert, carotte et oignon) Lentilles mijotées locales	Epinards branches en béchamel Pommes de terre grenailles locales en persillade	Frites et ses dosettes de ketchup et mayonnaise Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate	Salade verte /
Fromage fondu Croc'lait BIO Tomme blanche Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Camembert Fromage frais petit moulé saveur noix Yaourt aux fruits Fromage blanc local et sucre	Fourme d'Ambert AOP Neuville nature Fromage blanc aromatisé Yaourt nature et sucre	Fromage frais Tartare Mimolette Yaourt aromatisé Yaourt nature au lait entier local et sucre	Gouda Bûche de laits mélangés Yaourt aux fruits Yaourt nature et sucre
Salade de fruits frais Mousse au chocolat au lait Roulé vanille abricot Fruit frais	Purée pomme fraise Dessert lacté gélifié saveur vanille Gâteau au fromage blanc (farine locale) Fruit frais	Salade de fruits frais Crème dessert saveur vanille de la fromagerie Maurice Tarte citron meringuée DCG Fruit frais	Banane sauce chocolat Dessert lacté gélifié saveur chocolat Carott' cake (farine locale) Fruit frais	Purée de pommes locales à la vanille Mousse au café Millefeuille DCG Fruit frais

Self Collège St Charles



Semaine du 16 au 20 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Chou rouge local Macédoine mayonnaise (carotte, pois doux, haricot vert, flageolet vert et navet)  Salade de pommes de terre locales  Cervelas en vinaigrette (*)	Poivrons à la niçoise  Betteraves locales  Cake a la polenta et basilic (farine locale) Œuf dur et mayonnaise	Radis et beurre  Céleri local en rémoulade  Salade mexicaine (haricots rouges Bio locaux, tomate, mais) Mortadelle et cornichon (*)	 Carottes râpées locales  Chou blanc local Haricots verts à l'échalote Feuilleté au fromage fondu	Pomelos et sucre  Endives locales et noix Salade de penne (penn, thon, pignon de pin et pesto rouge) Pâté de volaille et cornichon
 Sauté de bœuf local sauce poivrade Nuggets de poulet	 Ravioli de légumes Bio Tarte aux fromages	 Escalope de dinde locale sauce dijonnaise  Côte de porc local au jus (*)	 Emincé de porc local sauce caramel (*) Chou farci (volaille)	 Colin d'Alaska PMD sauce crème et fines herbes Pain de viande aux flocons d'avoine BIO (bœuf) 
Chou fleur en béchamel  Purée de pommes de terre locales	Salade verte /	 Brocolis persillés  Torsades BIO locales semi-complètes	 Panais local en béchamel Riz BIO 	Jardinière de légumes (carotte, haricots verts, petits pois)  Pommes de terre locales
Fromage Petit Moulé Brie Fromage blanc aromatisé  Yaourt nature au lait entier local et sucre	Munster AOP Edam Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Saint Nectaire AOP Camembert Yaourt aux fruits  Fromage blanc local et sucre	Edam Yaourt aromatisé Fromage blanc aromatisé Yaourt nature et sucre	Coulommiers Fromage fondu Yaourt aromatisé Petits fromages blancs au lait entier et sucre
Banane sauce chocolat Crème dessert saveur vanille Donuts DCG Salade de fruits	Purée de pomme fraise Mousse au citron Eclair parfum chocolat DCG Fruit frais	Salade de fruits Crème dessert saveur chocolat Paris Brest DCG Fruit frais	 Purée de pommes locales à la fleur d'oranger Dessert lacté saveur vanille sur lit de caramel  Gâteau aux pommes (farine locale) Fruit frais	Salade de fruits Mousse au chocolat noir Barre Bretonne Fruit frais

Self Collège St Charles

Semaine du 23 au 27 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade iceberg locale et croûtons Poireaux vinaigrette Feuilleté au fromage fondu  Saucisson à l'ail (*)	 Chou blanc local Radis et beurre  Salade de pois chiche locaux  Rosette et cornichon (*)	 Betteraves locales  Soupe de cresson frais et petits pois  Salade façon piémontaise (pdt locales, œuf, tomate, cornichon)  Thon PMD guacamole et chips de maïs	 Carottes râpées locales  Chou rouge local Macédoine mayonnaise (carotte, pois doux, haricot vert, flageolet vert et navet)  Quiche lorraine (*) (œuf, jambon, crème, lardon et emmental)	 Céleri local en rémoulade  Endives locales et croûtons Crêpes à l'emmental Pâté breton et cornichon (*)
 Gratin de pommes de terre locales, épinard et fromage à raclette (plat complet végétarien : plat protidique et garniture)	Omelette OPA nature  Colin d'Alaska PMD sauce basilic	  Blanquette de dinde locale   Rôti de bœuf local au jus	Echine de porc local 1/2 sel au jus (*) Aiguillettes de poulet sauce crème champignons	 Colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé Dés de volaille sauce champignons
 Parmentier de lentilles vertes (pdt locale) (plat complet végétarien : plat protidique et garniture)	Haricots verts à l'ail  Pommes de terre grenailles locales persillées	 Légumes façon maillot (oignon, petits pois, carotte, haricots verts)  Riz BIO	Choux de Bruxelles Semoule	Ratatouille à la niçoise (courgette, tomate, purée de tomate, aubergine, oignon et poivron) Boulgour
Tomme blanche Coulommiers Yaourt aromatisé  Fromage blanc local et sucre	Fromage frais petit moulé ail et fines herbes Brie Fromage blanc aromatisé  Yaourt nature au lait entier local et sucre	 Petit Trôo frais nature Pont l'Evêque AOP Yaourt aromatisé Petits fromages blancs au lait entier et sucre	Camembert Fromage fondu Petits fromages blancs aromatisés  Fromage blanc local et sucre	 Fromage frais Chanteneige Bio Edam Yaourt aux fruits Yaourt nature et sucre
Purée pomme coing Crème dessert saveur caramel Gaufre Liégeoise Fruit frais	Salade de fruits Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel Tarte pommes normande DCG Fruit frais	Ananas sauce chocolat Mousse au citron Beignet parfum chocolat noisette DCG Fruit frais	Salade de fruits Mousse au chocolat au lait Roulé vanille abricot Fruit frais	Purée pomme poire Dessert lacté gélifié saveur vanille  Cake à la patate douce, coco et citron vert (farine locale) Fruit frais

Self Collège St Charles

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Radis locaux et beurre  Endives locales et pommes  Cake a la polenta et basilic (farine locale) Galantine de volaille	 Salade verte locale et croûtons Haricots beurre à l'échalote  Taboulé de petit épeautre Bio local (concombre, jus de tomate et jus de citron) Crêpes à l'emmental	 Chou blanc local  Poivrons à la niçoise Salade de riz composée (riz, tomate, poivron, maïs et olive) Pâté de foie et cornichon (*)	 Salade iceberg locale et noix  Salade lentilles locales  Salade de pommes de terre locales et crème ciboulette Mortadelle et cornichon (*)	 Concombre local en vinaigrette  Betteraves locales  Potage poireaux, navets et carottes locales Pâté de mousse de canard et cornichon
 Boulettes au mouton et bœuf sauce tomate  Cuisse de poulet sauce au curry	 Emincé de porc local sauce provençale  Sauté de dinde locale sauce printanière	 Steak haché de veau LBR au jus Nuggets à l'emmental	Echine de porc local 1/2 sel au jus Boulette sarrasin, lentilles légumes sauce tomate	 Nuggets de poisson PMD et citron  Meunière colin d'alaska PMD
Chou fleur persillé  Purée de pommes de terre locales	 Jardinière de légumes (carotte, haricots verts, petits pois) Pommes de terre vapeur locales	 Epinards branches béchamel  Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate	Carottes locales Boullgour	 Purée de céleri et pommes de terre locales Riz
Fromage fondu croc lait Bio Gouda Yaourt à la pulpe de fruits  Fromage blanc local et sucre	Coulommiers Fromage frais Saint Môret Fromage blanc aromatisé Yaourt nature et sucre	Cantal AOP Mimolette Yaourt aromatisé  Fromage blanc local et sucre	Edam Fromage fondu la vache qui rit Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Fromage frais Cantafrais Camembert Yaourt aux fruits  Yaourt nature au lait entier local et sucre
Salade de fruits Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel Donuts DCG Fruit frais	Purée de pommes et fraises Mousse au chocolat noir Choux à la crème DCG Fruit frais	Salade de fruits Dessert lacté gélifié saveur vanille Paris Brest DCG Fruit frais	Banane sauce chocolat Crème dessert saveur café Gâteau au fromage blanc (farine locale) Fruit frais	Salade de fruits Dessert lacté gélifié saveur chocolat Tartelette flan pasteis de nata DCG Fruit frais

Self Collège St Charles



Semaine du 06 au 10 avril 2026

****Repas de Printemps****

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de betteraves locales Salade de pois chiche Salade de lentilles Feuilletés au fromage	Radis locaux et beurre Pomelos et sucre Salade de pommes de terre locales Feuilletés chèvre, épinards	Courslaw (carotte locale, courgette) Macédoine mayonnaise (carotte, pois doux, haricot vert, flageolet vert et navet) Taboulé (semoule Bio, concombre, jus de tomate, poivron, citron et menthe) Pâté de foie et cornichon (*)	Concombre local en rondelles Poireaux vinaigrette Salade de penne (penne, thon, pignon de pin et pesto rouge) Pâté breton et cornichon (*)
	Sauté de bœuf local sauce paprika persil Cordon bleu	Escalope de dinde locale sauce à l'emmental Sauté de porc local sauce moutarde (*)	Haricots rouges Bio locaux sauce chili et riz Bio (haricots rouges Bio locaux, pulpe de tomate, carotte, maïs, oignon et tomate) (plat complet végétarien : plat protidique et garniture)	Dés de colin d'Alaska PMD sauce basilic Chili con carne
	Carottes locales persillées Pommes de terre vapeur locales	Purée de courgette (pdt locale) Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate	Coquillettes locales sauce butternut, cheddar, crumble (plat complet végétarien : plat protidique et garniture)	Ratatouille à la niçoise (courgette, tomate, purée de tomate, aubergine, oignon et poivron) Riz
	Neuville nature Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Yaourt aromatisé Fromage blanc local et sucre	Fromage fondu la vache qui rit Fromage frais Saint Môret Fromage blanc aromatisé Yaourt nature et sucre	Camembert Fromage frais Fraidou Yaourt aromatisé Yaourt nature au lait entier local et sucre	Edam Coulommiers Yaourt à la pulpe de fruits Yaourt nature et sucre
	Salade de fruits Mousse au citron Barre bretonne Fruit frais	Purée de pommes coing Crème dessert saveur caramel Muffin vanille aux pépites de chocolat Fruit frais	Banane sauce chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille Beignet parfum pomme DCG Fruit frais	Salade de fruits Mousse au chocolat noir Cake au chocolat (farine locale) Fruit frais

Self Collège St Charles



Semaine du 27 Avril au 1er Mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Tomates locales en vinaigrette  Concombres locaux en rondelles Crêpes au fromage Rillettes de maquereau et céleri	 Salade verte fraîche locale et croûtons  Chou blanc local  Salade de pois chiche locaux Feuilletés au fromage	 Radis locaux et beurre Pomelos et sucre  Salade de riz (maïs, tomate, poivron, olive) Pâté de campagne et cornichon (*)	 Endives locales et pommes  Salade de betteraves locales Macédoine mayonnaise (carotte, pois doux, haricot vert, flageolet vert et navet) Œuf dur et mayonnaise	
Boulettes de sarrasin, lentille, légumes sauce tomate Galette à la mexicaine (boulgour et haricots rouges)	 Aiguillettes de poulet jus aux oignons  Saucisse de Toulouse (*)	 Steak haché de veau LBR au jus  Sauté de dinde locale sauce estragon	 Colin d'Alaska PMD sauce basquaise Quenelles nature sauce aux épices douces	
 Carottes locales à l'ail  Pommes de terre locales vapeur	Haricots verts persillés  Lentilles locales mijotées	 Chou fleur béchamel  Torsades Bio locales semi complètes	Ratatouille à la niçoise (courgette, tomate, purée de tomate, aubergine, oignon et poivron) Semoule	
Camembert Mimolette Yaourt aux fruits Yaourt nature et sucre	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Coulommiers Fromage blanc aromatisé  Fromage blanc local et sucre	Gouda Pont l'Evêque AOP Yaourt aux fruits  Yaourt nature au lait entier local et sucre	Edam Fromage fondu Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	
Salade de fruits Crème dessert saveur caramel Cake nature (farine locale) Fruit frais	 Purée de pommes locales et fraise Mousse au citron Tarte pommes normande DCG Fruit frais	Ananas sauce chocolat Dessert lacté gélifié flan saveur vanille Donuts DCG Fruit frais	Salade de fruits Mousse au chocolat au lait Roulé à la framboise Fruit frais	