

Self Collège St Charles

Semaine du 02 Novembre au 06 Novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de pommes de terre LCL (Produit local) Salade verte  Carottes râpées LCL	 Salade de betterave LCL (Produit local) Salade iceberg  Carottes râpées LCL	 Velouté poireaux-pommes de terre (Produit local)   Taboulé (petit épautre BIO LCL) (Produit local)  Carottes râpées LCL	 Feuilleté fromage fondu  Endives locales (Produit local)  Carottes râpées LCL	 Chou rouge LCL (Produit local) Pâté de campagne de porc  Carottes râpées LCL
Topping entrées : maïs, noix, oignons frits, vinaigrette tomate				
 Nuggets de poulet  Emincé de dinde VF sauce estragon (Produit local)	  Emincé de porc LCL sauce caramel (Produit local) Cuisse de poulet rôti et son jus	 Rôti de veau LR froid et ketchup  Omelette OPA	  Torsades semi-complètes BIO LCL, sauce lentilles tomate (Produit local)  Sauté de bœuf LCL sauce aux olives (Produit local)	 Colin d'Alaska PMD sauce tomate  Sauté de bœuf LCL sauce aux olives (Produit local)
 Carottes LCL (Produit local) et jus Lentilles	 Purée de courgettes et pommes de terre fraîches (Produit local)  Pommes de terre grenailles LCL à l'ail (Produit local)	Haricots verts persillés Riz	 Torsades LCL sauce carotte potiron mozzarella cheddar (Produit local)	 Purée de brocolis et pommes de terre fraîches (Produit local) Coquillettes
Camembert Fromage frais Rondelé nature Yaourt aromatisé Yaourt nature	 Fromage frais Chanteneige BIO Saint Paulin Yaourt à la pulpe de fruits Yaourt nature	 Cantal AOP Mimolette Yaourt aromatisé Petit fromage frais nature au lait entier	Edam Fromage frais Saint môret Yaourt à la pulpe de fruits Yaourt nature	Saint Paulin Brie Yaourt aromatisé Yaourt nature
Fruit de saison Salade de fruits frais  Fromage blanc de la laiterie de Montoire (Produit local)  Moelleux à la fleur d'oranger (Produit local)	 Purée de pomme fraîche à la cannelle (Produit local) Dessert lacté gélifié saveur chocolat Liégeois au café	Fruit de saison Salade de fruits frais Riz au lait Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison Coupelle de purée de pommes Crème dessert saveur caramel Mousse au citron	Fruit de saison Salade de fruits frais  Fromage blanc de la laiterie de Montoire (Produit local)  Gâteau au fromage blanc (Produit local)

Topping desserts : raisins secs, céréales muesli chocolat, caramel liquide

Self Collège St Charles

Semaine du 09 Novembre au 13 Novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg  Salade coleslaw LCL (carotte, chou blanc, mayonnaise) (Produit local) Salade de betteraves	Macédoine mayonnaise Chorizo*  Salade de betteraves LCL		 Œuf dur OPA et mayonnaise  Endives locales (Produit local) Salade de betteraves	 Chou blanc LCL (Produit local)  Salade de pommes de terres fraîches (Produit local)  Salade de betteraves LCL
Topping entrées : olives noires, croûtons, emmental râpé et vinaigrette au cumin				
 Sauté de dinde VF sauce moutarde (Produit local) Paupiette de veau jus aux oignons	Saucisse de volaille et veau façon chipolatas  Côte de porc sauce échalote (Produit local)		 Chili sin carne, haricots rouges BIO LCL (Produit local) et riz BIO	 Beignet de poisson PMD  Emincé de dinde VF au jus (Produit local)
Haricots beurre à la tomate Lentilles	 Purée de potiron et pommes de terre (pomme de terre fraîche) (Produit local) Courgettes sauce béchamel		Couscous végétal cinq légumes, pois chiche et raisin sec	Penne rigate Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h. vert et pomme de terre)
Saint Nectaire AOP Fromage frais Tartare nature Fromage blanc aromatisé aux fruits Yaourt nature	 Tomme blanche Fromage fondu BIO croc lait Yaourt aromatisé Yaourt nature		Gouda Mimolette Yaourt aromatisé Yaourt nature	Fromage fondu Vache qui rit Edam Petit fromage frais aromatisé aux fruits Yaourt nature
Fruit de saison Coupelle de purée de pomme coing  Fromage blanc de la laiterie de Montoire (Produit local) Barre bretonne	Fruit de saison Salade de fruits frais Semoule au lait Crème dessert saveur vanille		Fruit de saison Salade de fruits frais  Fromage blanc de la laiterie de Montoire (Produit local) Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison  Purée de pommes fraîche à la vanille (Produit local) Mousse au citron Crème dessert saveur caramel

Topping desserts : coulis de fruits rouges, miel et sauce chocolat

Self Collège St Charles

Semaine du 16 Novembre au 20 Novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson de porc à l'ail  Salade coleslaw LCL (carotte, chou blanc, mayonnaise) (Produit local) Soupe de carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème	 Salade de pommes de terre LCL (Produit local) Radis roses Soupe aux choux et pommes de terre	Pâté de campagne de porc Salade verte Potage paysan (navet, carotte, céleri, pdt)	 Endives locales (Produit local)  Céleri local LCL râpé rémoulade au curry (Produit local) Soupe à l'oignon	Salade verte Crêpe à l'emmental  Potage poireaux, navets, carottes LCL
Topping entrées : Croûtons, noix de cajou, maïs et vinaigrette au balsamique				
 Parmentier végétarien (lentilles vertes et pdt fraîche) (Produit local)  Ravioli de légumes BIO	 Sauté de bœuf LCL sauce poivrade (Produit local)  Hoki PMD sauce aux épices douces	 Emincé de dinde VF sauce au thym (Produit local)  Echine demi sel LCL au jus (Produit local)	Coquitiflette de porc (fromage à tartiflette)	 Colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé  Cordon bleu de volaille
Salade verte	Haricots blancs persillés Haricots beurre à la tomate	Haricots plats au thym  Pommes de terre grenailles LCL à l'ail (Produit local)	Gratin de pomme de terre et dés de volaille fromage à tartiflette	 Carottes LCL (Produit local) au jus Semoule
 Fromage frais Saint Môret BIO Brie Yaourt aromatisé Yaourt nature	Coulommiers Camembert Yaourt aromatisé Yaourt nature	 Pont l'Evêque AOP Fromage fondu Picon Yaourt à la pulpe de fruits Yaourt nature	Emmental Fromage frais Saint môret Fromage blanc aromatisé aux fruits Yaourt nature	 Fourme d'Ambert AOP Gouda Fromage blanc aromatisé aux fruits Yaourt nature
Fruit de saison Coupelle de purée de pommes et poire Liégeois au café  Gâteau moelleux au chocolat (Produit local)	Fruit de saison Salade de fruits frais  Fromage blanc de la laiterie de Montoire (Produit local) Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison  Purée de pomme fraîche parfumée à la fleur d'oranger (Produit local)  Choux à la crème vanillée DCG Mousse au citron	Fruit de saison  Coupelle de purée de pommes et poire Dessert lacté pom'framboise à boire Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison Coupelle de purée de pommes  Fromage blanc de la laiterie de Montoire (Produit local)  Brownie mexicain (à base de haricots rouges) (Produit local)

Topping desserts : Confiture d'abricots, sirop d'érable et brisures de spéculoos

Self Collège St Charles

Semaine du 23 Novembre au 27 Novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Chou rouge LCL (Produit local) Salade iceberg  Carottes râpées LCL	 Salade de lentilles Mais et thon  Carottes râpées LCL	 Salade de betterave LCL (Produit local) Feuilleté au fromage fondu  Carottes râpées LCL	 Velouté de butternut locale et vache qui rit  Taboulé (petit épautre BIO LCL)  Carottes râpées LCL	 Salade coleslaw LCL (carotte, chou blanc, mayonnaise) (Produit local) Pomelos  Carottes râpées LCL
Topping entrées : Oignons frits, olives noires, crumble graines de courges et vinaigrette à l'échalote				
 Aiguillettes de poulet VF sauce champignons crémée Merguez	 Emincé de porc LCL au jus (Produit local)  Emincé de dinde VF sauce aigre douce (Produit local)	 Penne BIO semi complètes LCL pois chiche et épinards tandoori (Produit local)	 Rôti de boeuf local (Produit local)  Cordon bleu de volaille	 Parmentier de poisson PMD, pommes de terre fraîches LCL (Produit local) Lasagnes de bœuf et volaille
Gratin de courgettes  Purée de pommes de terre fraîche (Produit local)	 Pommes de terre grenailles LCL à l'ail (Produit local) Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert)	 Torsades BIO semi complet sauce thon tomate façon bolognaise (Produit local)	Blé Ratatouille à la niçoise	Salade verte
Fromage frais Petit louis Mimolette Yaourt aromatisé Yaourt nature	Coulommiers Fromage frais Chanteneige Yaourt aromatisé Yaourt nature	Fromage frais Tartare nature  Petit trôo frais LCL (Produit local) Yaourt aromatisé Yaourt nature	 Saint Nectaire AOP Gouda Yaourt aux fruits Yaourt nature	Brie Fromage frais Petit moulé saveur noix Fromage blanc aromatisé aux fruits Yaourt nature
Fruit de saison  Purée de pomme fraîche à la cannelle (Produit local)  Fromage blanc de la laiterie de Montoire (Produit local)  Cake nature (Produit local)	Fruit de saison Coupelle de purée de pomme coing Crème dessert saveur caramel Riz au lait	Fruit de saison Salade de fruits frais  Fromage blanc de la laiterie de Montoire (Produit local) Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Fruit de saison Coupelle de purée de pomme abricot Mousse au chocolat au lait  Beignet aux pommes DCG	Fruit de saison Crème dessert saveur caramel  Fromage blanc de la laiterie de Montoire (Produit local) Mousse au chocolat au lait

Topping desserts : Coulis de fruits jaunes, raisins secs et confiture de fraises

Self Collège St Charles

Semaine du 30 Novembre au 04 Décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Endives locales (Produit local) Radis roses  Salade de betteraves LCL	 Salade de pommes de terre LCL (Produit local)  Salade coleslaw LCL (carotte, chou blanc, mayonnaise) (Produit local)  Salade de betteraves LCL	 Saucisson de porc à l'ail  Chou blanc LCL (Produit local)  Salade de betteraves LCL	 Céleri local LCL râpé rémoulade au curry (Produit local) Salade iceberg  Salade de betteraves LCL	 Taboulé (petit épautre BIO LCL) (Produit local) Duo de coeurs de palmiers et maïs  Salade de betteraves LCL
Topping entrées : Maïs, croûtons, noix et vinaigrette framboise				
 Sauté de porc LCL sauce tomate (Produit local) Nuggets de poulet	 Sauté de boeuf LCL sauce paprika persil (Produit local)  Aiguillettes de poulet VF sauce curry	 Omelette OPA Paupiette de veau jus aux oignons	 Dahl de lentilles (Produit local)	 Beignet de poisson PMD Carbonara (sauce à la crème et lardons de porc)
Pommes de terre quartier avec peau Brocolis en persillade	Haricots blancs persillés Jardinière de légumes (carotte, petit pois, haricot vert, navet)	Epinards branches à la crème Farfalles	 Riz BIO sauce chili con carne de boeuf CHAR	 Purée de carottes (carottes et pommes de terre fraîche) (Produit local)  Torsades semi-complètes BIO LCL (Produit local)
Emmental  Fromage frais Saint Môret BIO Yaourt aromatisé Yaourt nature	Gouda  Fromage frais Chanteneige BIO Fromage blanc aromatisé aux fruits Yaourt nature	Tomme blanche (Produit local)  Petit trôo frais LCL Yaourt aux fruits Yaourt nature	Fromage fondu Picon Gouda Yaourt à la pulpe de fruits Yaourt nature	Edam  Fromage frais Tartare nature (Produit local) Yaourt aromatisé Yaourt nature
Fruit de saison Coupelle de purée de pomme kiwi Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel  Cake aux épices (cannelle, gingembre, girofle, muscade) (Produit local)	Fruit de saison Salade de fruits frais Mousse au citron Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison Coupelle de purée de pommes Mousse au chocolat au lait  Eclair parfum chocolat DCG	Fruit de saison  Purée de pomme fraîche aux quatre épices (Produit local) Dessert lacté gélifié saveur vanille Liégeois au café	Fruit de saison Salade de fruits frais  Fromage blanc de la laiterie de Montoire (Produit local) Crème dessert saveur caramel

Topping desserts : Miel, céréales muesli chocolat et caramel liquide

Self Collège St Charles

Semaine du 07 Décembre au 11 Décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Macédoine de légumes mayonnaise  Salade de haricots rouges et tomates sauce épices chili Potage paysan (navet, carotte, céleri, pdt)	 Endives locales (Produit local)  Panais rémoulade (Produit local) Soupe de poireaux et pommes de terre	Radis et beurre Crêpe à l'emmental  Potage poireaux, navets, carottes (Produit local)	Salade verte  Saucisson à l'ail et cornichon Soupe dubarry (chou fleur et pommes de terre)	 Salade coleslaw LCL (carotte, chou blanc, mayonnaise) (Produit local) Pomelos Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)
Topping entrées : Emmental râpé, olives noires, croûtons et vinaigrette au pesto rouge				
 Emincé de porc sauce au thym (Produit local) Cuisse de poulet rôti et son jus	 Parmentier de canard haricot blanc et purée de pommes de terres fraîches LCL (Produit local)  Parmentier de poisson PMD, pommes de terre fraîches LCL (Produit local)	 Rôti de bœuf local (Produit local)  Cordon bleu de volaille	 Coquillettes LCL sauce butternut cheddar et crumble (Produit local)	 Merlu PMD sauce curry  Sauté de porc sauce caramel (Produit local)
Lentilles Ratatouille à la niçoise	Salade verte	 Riz BIO  Carottes LCL (Produit local)	 Fusilli BIO, pesto brocolis BIO, haricots blancs LCL BIO, carotte (Produit local)	Haricots verts persillés  Purée de pommes de terre fraîche (Produit local)
Brie Mimolette Yaourt aromatisé Yaourt nature	Coulommiers Fromage fondu Picon Yaourt aromatisé Yaourt nature	 Cantal AOP Fromage frais Saint môret Fromage blanc aromatisé aux fruits Yaourt nature	Fromage fondu Croc'lait Mimolette Yaourt aux fruits Yaourt nature	Edam Bûche mélangée (lait vache et chèvre) Yaourt aromatisé Yaourt nature
Fruit de saison Salade de fruits frais Dessert lacté gélifié saveur vanille  Gâteau au caramel (Produit local)	Fruit de saison Coupelle de purée de pomme abricot Mousse au chocolat au lait  Fromage blanc de la laiterie de Montoire (Produit local)	Fruit de saison  Purée de pomme fraîche et fraise (Produit local)  Fromage blanc de la laiterie de Montoire (Produit local) Mousse au citron	Fruit de saison Salade de fruits frais Dessert lacté pom'framboise à boire  Eclair parfum café DCG	Fruit de saison Coupelle de purée de pommes  Fromage blanc de la laiterie de Montoire (Produit local)  Moelleux au chocolat et pépites (Produit local)

Topping desserts : Coulis de fruits rouges, brisures de spéculoos et sauce chocolat

Self Collège St Charles

Semaine du 14 Décembre au 18 Décembre 2026

Repas festif

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo de coeurs de palmiers et maïs	Salade de betterave LCL (Produit local)	Pâté de campagne de porc	Pâté de mousse de canard	Chou blanc LCL (Produit local)
Salade de haricots blancs aux herbes	Endives locales (Produit local)	Salade verte	Terrine de saint Jacques, poireaux sauce cocktail	Céleri rémoulade LCL (Produit local)
Carottes râpées LCL	Carottes râpées LCL	Carottes râpées LCL	Soupe de courge butternut BIO à la vache qui rit	Carottes râpées LCL
Topping entrées : Oignons frits, croûtons, noix de cajou et vinaigrette aux herbes				
Sauté de bœuf LCL sauce poivrade (Produit local)	Couscous végétal cinq légumes, pois chiche et raisin sec	Merguez	Cuisse de canette sauce aigre douce	Dés de colin d'Alaska PMD sauce coco citron vert
Nuggets de poulet		Echine demi sel sauce échalote (Produit local)	Filet de limande PMD sauce façon safranée	Omelette OPA
Pommes de terre quartier avec peau	Parmentier végétarien (lentilles vertes et pdt fraîche) (Produit local)	Purée de potiron et pommes de terre (pomme de terre fraîche) (Produit local)	Poelée de légumes anciens	Riz BIO
Carottes LCL (Produit local)		Petits pois mijotés	Pommes de terre paillasson	Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre)
Fromage frais petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais Chanteneige	Fromage frais Petit moulé saveur noix	Beaufort AOP	Saint Paulin
Edam	Gouda	Petit trôo frais LCL (Produit local)	Fromage du Pilat	Emmental
Yaourt aux fruits	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Yaourt aromatisé	Fromage frais Chanteneige BIO	Yaourt aux fruits
Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Bûchette roulée crème beurre chocolat	Fruit de saison
Coupelle de purée de pomme kiwi	Salade de fruits frais	Coupelle de purée de pommes	Clémentine	Purée de pomme fraîche parfumée à la fleur d'oranger (Produit local)
Fromage blanc de la laiterie de Montoire (Produit local)	Riz au lait	Fromage blanc de la laiterie de Montoire (Produit local)	Chocolat	Fromage blanc de la laiterie de Montoire (Produit local)
Cake nature (Produit local)	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Mousse au chocolat au lait		Liégeois au café

Topping desserts : Confiture d'abricots, raisins secs et sirop d'érable