



Menu Collège La Haute Azergues

Déjeuners du lundi 20 avril au vendredi 24 avril 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de riz		Concombre à l'aneth		Pamplemousse				Œufs durs mayonnaise	
	Houmous de pois chiches		Coleslaw		Salade de cèleri branche & pomme				Rillettes de maquereau au citron	
	Salade de perles au chorizo		Soupe de légumes		Chou fleur vinaigrette				Terrine de campagne Bressane	
	Salade verte		Salade verte		Salade verte			Salade verte		
Plats principaux	Tajine de dinde aux abricots secs		Crumble de poisson		Pilons de poulet marinés		ANIMATION		Émincé de porc (CE2)	
	Pané de blé emmental épinards		Omelette aux herbes		Boulettes de pois chiches		PAYS BASQUE		Pain de poisson et coulis	
Garnitures	Légumes tajine		Épinards béchamel		Boullgour sauce tomate				Pommes au four	
	Semoule semi complète		Petits pois		Embeurré de chou				Haricots beurre persillés	
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP	
	2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature	
Desserts	Ananas		Gâteau surprise du Chef au citron		Compote sans sucre ajouté ARA				Salade de fruits frais	
	Poire coco		Far breton du Chef		Abricots au sirop léger				Banane chocolat	
	Compote sans sucre ajouté ARA				Pomme caramélisée			Compote sans sucre ajouté ARA		
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais





Menu Collège La Haute Azergues

Déjeuners du **lundi 27 avril** au **vendredi 1 mai 2026**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboulé		Salade d'épinards frais mimolette		Mousse de betteraves au fromage frais		Salade composée			
	Salade de pommes de terre ciboulette		Tomates au basilic		Chou fleur ravigote		Radis à croquer			
	Salade de maïs		Émincé de chou blanc au sésame		Salade composée		Velouté de légumes			
	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte			
Plats principaux	Filet de poisson à la Bordelaise		Émincé de bœuf créole (céleri, oignon, ail, concentré tom, vinaigre, curcuma, cumin)		Sauté de porc (CE2) sauce charcutière		Tacos du Chef haricots rouges et maïs		Férisé	
	Omelette au fromage		Cassolette de poisson à la provenale		Quenelles sauce tomate		Tortilla aux pommes de terre			
Garnitures	Fondue de courgettes (selon météo)		Coquillettes		Gratin de pommes de terre		Galette tacos			
	Polenta		Fondue de poireaux		Haricots verts sautés à l'ail		Poêlée de légumes			
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe			
	dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP			
	2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature			
Desserts	Salade d'ananas à la menthe		Moelleux chocolat		Salade d'oranges		Crème dessert chocolat			
	Pamplemousse		Tarte aux fruits		Salade de fruits frais		Flan nappé			
	Compote sans sucre ajouté ARA				Compote sans sucre ajouté ARA		Compote sans sucre ajouté ARA			
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais			

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais





Menu Collège La Haute Azergues

Déjeuners du lundi 4 mai au vendredi 8 mai 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées			Tomates et olives noires							
			Cœurs de palmier & maïs							
			Endives aux noix	 						
			Salade verte	 						
Plats principaux			Bolognaise égené de pois							
			Sauté de bœuf à la moutarde							
Garnitures			Macaroni semi complètes							
			Carottes braisées	 						
Produits laitiers			2 fromages à la coupe							
		 	dont 1 AOP/AOC/IGP 2 laitages dont 1 yaourt nature	 	 	 	 	 	 	
Desserts			Liégeois							
			Fromage blanc aux pépites de chocolat							
			Compote sans sucre ajouté ARA Corbeille de fruits frais	 						

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais





Menu Collège La Haute Azergues

Déjeuners du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées										
Plats principaux										
Garnitures										
Produits laitiers										
Desserts										

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



