



CHOIX DIRIGÉ - COLLEGE 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 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Haricots blancs au chorizo		Tartine au fromage		Concombre à la menthe		Tomate vinaigrette			
	Taboulé		Quiche Lorraine		Chou chinois		Chou blanc & pommes			
	Riz niçois (riz, œuf, olives noires)		Tarte à la tomate		Céleri mayonnaise au curry		Salade composée			
	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte			
Plats principaux	Gigotelette de lapin à la moutarde		Émincé de porc (CE2) Strogonoff (échalote, concentré tom, oignon, crème, champ, vin blanc)		Filet de poisson meunière		Haricots rouges au chili		Férié	
	Tortilla aux légumes		Boulettes de pois chiches		Œufs brouillés		Filet de poisson beurre cumin			
Garnitures	Ratatouille		Brocolis braisés		Semoule semi complète sauce tomate		Riz			
	Boulgour		Polenta		Haricots verts sautés		Fondue de courgettes			
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 de fruits frais		Salade d'ananas		Poire chocolat amande		Glace			
	Banane coco		Smoothie fruits frais		Ananas caramélisé		Crème dessert vanille			
	Compote sans sucre ajouté ARA		Abricots au sirop léger		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



CHOIX DIRIGÉ - COLLEGE 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 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade melon et pastèque		Chou fleur ravigote		Gaspacho					
	Tomates et maïs vinaigrette		Velouté glacé de carottes au curry		Taboulé de brocoli cru et pomme verte					
	Radis à la croque		Cœurs de palmiers & maïs		Concombre Tzatziki					
	Salade verte		Salade verte		Salade verte					
Plats principaux	Omelette aux herbes		Bolognaise au bœuf		Filet de poisson pané		Ascension		Pont	
	Sauté de porc (CE2) au Madère		Sauce tomate, légumes frais et secs		Falafels et coulis					
Garnitures	Courgettes braisées		Macaroni semi complètes		Riz					
	Petit épeautre		-		Purée de légumes					
Produits laitiers	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					
	2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature					
Desserts	Éclair chocolat		Salade de fruits frais à la menthe		Pêche chantilly					
	Roulé confiture		Banane au chocolat		Compote meringuée					
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		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





CHOIX DIRIGÉ - COLLEGE LA HAUTE AZERGUES

Déjeuners du lundi 18 mai au vendredi 22 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	Salade de coquillettes		Salade composée		Cèleri à la graine de moutarde				Tomates & olives noires	
	Salade de pommes de terre ciboulette		Radis émincés au fromage blanc		Épinards frais & croustons		ANIMATION		Chou blanc au sésame	
	Salade de lentilles		Concombre à l'aneth		Tomate et maïs				Courgettes et mimolette râpées	
	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Gratin de poisson		Sauté de bœuf façon marengo		Escalope de dinde aux herbes				Omelette	
	Poulet au cidre		Dahl de lentilles vertes Isère		Gratin de pâtes aux légumes frais et secs (plat complet)		Poisson		Sauté de porc (CE2) aux oignons	
Garnitures	Épinards		Carottes braisées		Pois chiches bio Rhône/Isère à la tomate		ECHAPPEE BELLE		Riz semi complet	
	Petits pois		Blé		Aubergines à la tomate		A LA MER		Chou fleur persillé	
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	Pastèque		Tarte aux fruits de saison		Abricots au coulis				Ile flottante	
	Banane caramel amandes		Flan pâtissier		Poire chocolat				Crème dessert	
	Compote sans sucre ajouté ARA		Corbeille de fruits frais		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		Corbeille de fruits frais	



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais





CHOIX DIRIGÉ - COLLEGE LA HAUTE AZERGUES

Déjeuners du lundi 25 mai au vendredi 29 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	Rillettes de maquereaux		Quiche		Salade de haricots verts		Brunoise courgette et tomate		Carottes râpées	
	Jambon cornichon		Cake légumes curry		Velouté froid poireaux, coco, curry		Gaspacho		Radis à croquer	
	Œuf dur mayonnaise		Feuilleté fromage du Chef		Salade de carottes à la marocaine (huile olive, cumin, citron)		Salade de tomate et oignon rouge		Concombre au yaourt	
	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Cassolette de poisson à la bisque		Quenelles gratinées sauce tomate		Sauté de dinde à l'estragon		Chipolatas grillées (CE2)		Tajine d'agneau aux épices	
	Œufs brouillés		Sauté de canard ananas gingembre		Croque du Chef au fromage		Filet de poisson sauce marinière		Tortilla aux oignons	
Garnitures	Penne semi complètes		Brocoli poêlé		Pommes boulangères		Ratatouille		Semoule semi complète	
	Fondue de courgettes		Riz		Blettes à l'italienne (tomate & olives verts)		Lentilles à l'ancienne		Poêlée de légumes tajine	
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	Melon		Salade de fruits frais		Pastèque		Marbré		Liégeois vanille	
	Poire aux amandes		Banane chocolat		Smoothie aux fruits frais		Chou chantilly		Mousse chocolat	
	Compote sans sucre ajouté ARA		Compote sans sucre ajouté ARA		Pêches au sirop léger				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	



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





Déjeuners du lundi 1 juin au vendredi 5 juin 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 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées										
Plats principaux										
Garnitures										
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										



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



