



COLLEGE LA SALLE

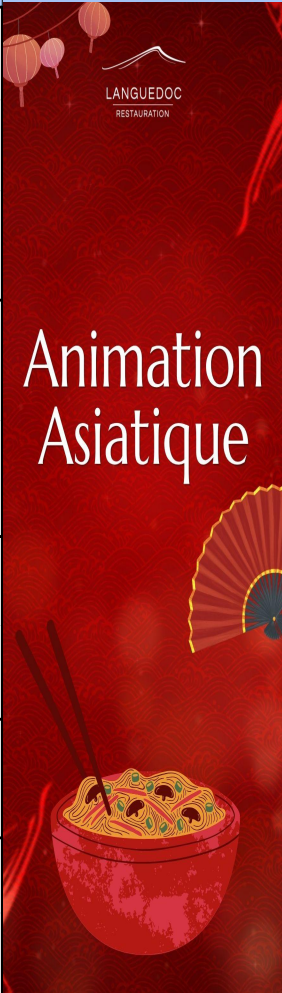
Semaine du 02 au 06 Novembre 2026

LANGUEDOC RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis beurre	Rosettes et cornichons		Carottes râpées	Macédoine de légumes	
	Salade de pâtes	Taboulé		Oeuf dur mayonnaise	Accras de poisson	
	Samoussas	Salade de maïs au thon		Nems aux légumes	Salade de riz	
PLAT	Escalope de dinde grillée	Colombo de porc		Gratin de macaronis	Filet de lieu sauce Nantua	
	Dos de colin sauce crème	Colombo de poisson		Saucisse de Strasbourg	Emincé de poulet sauce forestière	
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Purée de patate douce		Pâtes	Pommes rissolées	
	Carottes	Brocolis		Butternut	Haricots beurre persillés	
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages ou laitages			Plateau de fromages et laitages		
DESSERT	Mousse coco	Eclair		Liégeois	Fruit de saison	
	Salade de fruits	Compote		Poire au sirop	Tarte au chocolat	



COLLEGE LA SALLE

Semaine du 09 au 13 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Coleslaw		Féried ARMISTICE 1918	Pamplemousse au sucre	Salade de pois chiches
	Croisillon au fromage			Fonds d'artichaut	Rillettes de poisson
	Pâté de campagne et cornichons			Salade de pommes de terre	Taboulé
PLAT	Cordon bleu			Penne sauce au bleu	Dos de colin sauce à la tomate
	Filet de lieu sauce curry			Boulettes de boeuf	Viennoise de dinde sauce tartare
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rösties			Penne	Blé tendre
	Gratin de chou fleur			Brocolis	Purée de panais
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages	
DESSERT	Entremet vanille			Riz au lait	Pêche au sirop
	Compote			Salade de fruits	Crème dessert



COLLEGE LA SALLE

Semaine du 16 au 20 Novembre 2026

LANGUEDOC RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles	Quiche au fromage		Salade verte et surimi	Radis beurre	
	Salade de mâche aux croûtons	Soupe de légumes		Salade de blé	Salade de pâtes	
	Oeuf dur mayonnaise	Rosettes et cornichons		Betteraves vinaigrette	Feuilleté hot dog	
PLAT	Nuggets végétariens sauce ketchup	Aiguillettes de poulet sauce moutarde		Chili con carne <i>(Haricots rouges et légumes)</i>	Rouille de seiche	
	Steak haché sauce barbecue	Filet de hoki sauce Hollandaise		Poisson meunière et citron	Paupiette au veau	
ACCOMPAGNEMENT	Farfalle	Pommes rösties		Riz blanc	Pommes vapeur	
	Haricots beurre sautés	Poêlée de légumes		Petits pois	Choux de Bruxelles	
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages		
DESSERT	Flan pâtissier	Crème dessert		Mousse au chocolat	Ile flottante	
	Ananas frais	Salade de fruits		Fruit de saison	Fruit au sirop	



COLLEGE LA SALLE

Semaine du 23 au 27 Novembre 2026

LANGUEDOC RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade mexicaine	Céleri rémoulade		Carottes râpées	Chou rouge râpé	
	Saucisson à l'ail	Pizza au fromage		Salade verte vinaigrette	Salade de perles et surimi	
	Macédoine de légumes	Salade de pommes de terre		Sardines à l'huile	Pamplemousse au sucre	
PLAT	Sauté de volaille aux olives	Dahl de lentilles		Tartiflette Savoyarde	Gratin de poisson et moules	
	Filet de poisson en croûte d'herbes	Boulettes à l'agneau sauce au cumin		Filet de colin sauce tomate	Escalope de porc à la moutarde	
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes	Riz blanc		Pommes vapeur	Coeur de blé	
	Purée de potiron	Carottes sautées		Haricots verts	Compotée de chou rouge	
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages		
DESSERT	Ananas	Liégeois		Compote	Moelleux nature	
	Mousse au chocolat	Salade de fruits		Crème dessert	Fruit de saison	



COLLEGE LA SALLE

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

LANGUEDOC RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de crudités	Accra de morue		Mousse de foie et cornichons	Taboulé	
	Crêpe au fromage	Salade de coeurs de palmier		Salade de boulgour	Salade verte aux olives	
	Salade de coquillettes sauce cocktail	Salade de riz au maïs		Salade de haricots verts	Rillettes de thon	
PLAT	Tortillas de pommes de terre	Saucisse grillée		Paupiette au veau sauce brune	Fish and chips	
	Rôti de dinde au jus	Filet de colin sauce estragon		Fricassée de poisson	Pilons de poulet marinés	
ACCOMPAGNEMENT	Pommes boulangères	Haricots coco		Penne	Pommes rösties	
	Brocolis fleurette	Butternut rôti		Gratin de chou fleur	Epinards	
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages		
DESSERT	Flan chocolat	Compote		Crème dessert	Crème vanille	
	Fruit de saison	Salade de fruits		Poire au sirop	Orange à la cannelle	



COLLEGE LA SALLE

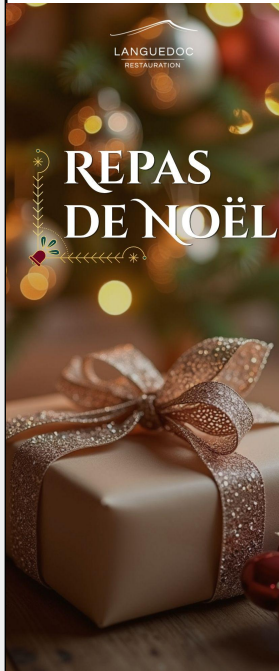
Semaine du 07 au 11 Décembre 2026

LANGUEDOC RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Guacamole et tortillas	Salade de lentilles		Jambon blanc et cornichons	Champignons à la crème	
	Dés de betteraves	Médailon de surimi		Cake salé	Tarte à l'oignon	
	Salade de pommes de terre	Salade verte		Carottes râpées	Salade de pois chiches	
PLAT	Boulettes végétariennes sauce tomate	Hachis parmentier		Poulet crispy	Filet de poisson sauce citron	
	Sauté de boeuf aux olives	Brandade de poisson		Poisson meunière et citron	Cordon bleu	
ACCOMPAGNEMENT	Mélange de céréales	Poêlée de champignons		Blé tendre	Riz blanc	
	Navets glacés			Poêlée de légumes	Petits pois	
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages		
DESSERT	Cake marbré	Pêche au sirop		Crumble aux pommes	Compote	
	Fruit de saison	Petits suisses		Fruit de saison	Ile flottante	



COLLEGE LA SALLE

Semaine du 14 au 18 Décembre 2026

LANGUEDOC RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
ENTREE	Salade de haricots rouges	Salade de coquillettes	REPAS DU CHEF					
	Feuilleté au fromage	Tapenade et toast						
	Salade de riz au maïs	Salade de betterave et fêta						
PLAT	Raviolis aux légumes sauce tomate et fromage	Rougail saucisse						
	Jambon braisé	Filet de merlu sauce crème						
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre grenaille	Riz créole						
	Petits pois	Haricots beurre						
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages et laitages							
DESSERT	Tarte Bourdaloue	Crème dessert						
	Fruit de saison	Compote						