



COLLEGE LA SALLE

SEMAINE DU 1ER AU 04 SEPTEMBRE 2026

LANGUEDOC RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Carottes râpées		Rosettes et cornichons	Betteraves vinaigrette	
		Radis beurre		Friand au fromage	Taboulé	
		Oeuf dur mayonnaise		Salade de tomates	Salade de pois chiches	
PLAT		Boulettes au boeuf		Sauté de dinde forestière	Filet de poisson meunière	
		Poisson pané et citron		Filet de lieu sauce créole	Saucisse grillée	
ACCOMPAGNEMENT		Pâtes		Gratin de courgettes	Purée de pommes de terre	
		Légumes du jour				Riz
PRODUIT LAITIER		Plateau de fromages ou laitages		Plateau de fromages et laitages		
DESSERT		Crème dessert		Gaufre au sucre	Fruit de saison	
				Salade de fruits	Ile flottante	



COLLEGE LA SALLE

SEMAINE DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LANGUEDOC RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade piémontaise	Pastèque		Taboulé	Concombres à la menthe	
	Pâté de campagne	Tarte au fromage		Macédoine de légumes	Crêpe au fromage	
	Salade verte et croûtons	Salade mexicaine		Tomates basilic	Salade composée (salade verte, thon, maïs)	
PLAT	Aiguillettes de poulet aux olives	Penne sauce fromagère		Paupiette au veau au jus	Poisson à la Bordelaise	
	Filet de lieu sauce vierge	Boulettes au boeuf sauce curry		Colin en croûte d'herbes	Cordon bleu	
ACCOMPAGNEMENT	Carottes sautées	Penne		Haricots verts persillés	Riz blanc	
	Semoule	Ratatouille		Haricots blancs à la tomate	Poêlée de légumes	
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages		
DESSERT	Fruit de saison	Liégeois		Cocktail de fruits	Tarte aux pommes	
	Flan vanille	Compote de pommes		Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison	



COLLEGE LA SALLE

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

LANGUEDOC RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de perles marine	Melon		Salade verte au fromage	Salade de lentilles	
	Coleslaw	Quiche Lorraine		Tapenade d'olives	Chou fleur sauce cocktail	
	Salade de haricots verts à l'échalote	Salade de tomates		Pastèque	Concombres vinaigrette	
PLAT	Pilons de poulet marinés	Sauté de porc aux olives		Chili sin carne	Dos de merlu au pesto	
	Beignets de poisson sauce tartare	Filet de colin sauce citron		Boulettes au veau à la provençale	Merguez grillée	
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois aux oignons	Pâtes		Riz blanc	Ratatouille	
	Pommes de terre röstis	Brocolis fleurette		Carottes vichy	Coeur de blé	
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages		
DESSERT	Fruit de saison	Mousse citron		Croisillon abricots	Compote	
	Crème dessert	Fruit de saison		Fromage blanc au miel	Flan caramel	



COLLEGE LA SALLE

SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pâtes	 Animation ORIENTALE		Betteraves vinaigrette	Salade de riz
	Macédoine de légumes			Salade verte et maïs	Salade de coeurs de palmier
	Carottes râpées			Jambon blanc et cornichon	Croisillon emmental
PLAT	Omelette au fromage			Hachis parmentier	Filet de lieu sauce nantua
	Poulet au curry et coco			Marmite du pêcheur	Escalope de porc à la moutarde
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes			Purée de pommes de terre	Haricots beurre
	Purée de patate douce			Tomates confites	Farfalles
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages	
DESSERT	Crème chocolat			Flan pistache	Fruit de saison
	Fruit de saison			Salade de fruits	Liégeois



COLLEGE LA SALLE

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026

LANGUEDOC RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Mousse de foie et toast	Salade de pois chiches		Céleri rémoulade	Pizza	
	Tomates vinaigrette	Carottes râpées		Chou rouge aux pommes	Salade verte vinaigrette	
	Taboulé	Nems de légumes		Salade de pommes de terre	Sardines à l'huile	
PLAT	Aiguillettes de dinde au miel et thym	Nuggets végétariens sauce barbecue		Rougail saucisse	Carbonara de saumon	
	Dos de colin sauce citron et gingembre	Boulettes au boeuf à l'indienne		Filet de lieu sauce curry	Blanquette de volaille	
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre rôties	Gratin de légumes		Riz	Brocolis fleurette	
	Courgettes sautées	Semoule		Fondue de poireaux	Coquillettes	
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages		
DESSERT	Fruit de saison	Liégeois		Tropézienne	Fruit de saison	
	Fromage blanc au coulis de fruits	Fruit de saison		Abricots au sirop	Flan vanille	



COLLEGE LA SALLE

SEMAINE DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

LANGUEDOC RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pois chiches	Salade verte vinaigrette		Oeuf dur mayonnaise	Salade de perles marine	
	Chou chinois vinaigrette	Salade de riz au thon		Salade de maïs	Salade de crudités	
	Tapenade et toast	Concombres sauce fromage blanc		Taboulé	Samoussas	
PLAT	Boulettes au veau à la crème	Jambon grillé		Dahl de lentilles	Gratin de poisson et moules	
	Fricassée de poisson	Dos de colin sauce à l'oseille		Sauté de boeuf aux olives	Pilons de poulet marinés	
ACCOMPAGNEMENT	Purée de butternut	Purée de pommes de terre		Riz blanc	Haricots verts	
	Boulgour	Epinards à la crème		Carottes sautées	Pâtes	
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages		
DESSERT	Compote	Crème dessert		Fruit de saison	Donut's	
	Liégeois	Fruit de saison		Ile flottante	Fruit de saison	



COLLEGE LA SALLE

SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

LANGUEDOC RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Quiche au fromage	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées	Salade de pommes de terre	
	Macédoine de légumes	Salade verte et dés de fromage		Médailillon de surimi et mayonnaise	Céleri rémoulade	
	Radis beurre	Salade de blé		Champignons à la crème	Feuilleté façon hot dog	
PLAT	Nuggets végétariens	Haut de cuisse de poulet		Petit salé	Filet de merlu sauce tomatée	
	Merguez	Filet de colin sauce hollandaise		Poisson pané	Paupiette au veau	
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes	Pâtes		Lentilles cuisinées	Gratin de chou fleur	
	Pommes de terre grenaille	Poêlée de légumes		Potimarron rôti	Riz	
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages		
DESSERT	Fruit de saison	Flan caramel		Flan pâtissier	Cocktail de fruits	
	Crème dessert	Poire au sirop		Fruit de saison	Liégeois	