

# Collège La Côte Radieuse 2025/2026

lundi 18 mai 2026		mardi 19 mai 2026		jeudi 21 mai 2026		vendredi 22 mai 2026	
<i>1 entrée au choix "Service de salad'bar en fonction des suggestions du menu."</i>							
<i>Macédoine mayonnaise</i>	Bio 3.7.10.	<i>Concombre vinaigrette *</i>	Bio Catalan 10.	<i>Pizza Royale " jambon, tomate, fromage"</i>	1.7.	<i>Salade verte, tomate séchée, maïs *</i>	10.
<i>Betteraves vinaigrette</i>	Bio 10.	<i>Salad'bar Tomate mozzarella "huile d'olive, basilic" *</i>	Bio HVE Catalan 7.10.	<i>Pizza Fromages ", tomate, fromage" *</i>	1.7.	<i>Pomelos</i>	
<i>Maquereaux sauce tomate</i>	4.	<i>Poireaux vinaigrette</i>	10.	<i>Salade verte "croûtons" *</i>	Bio Catalan 10.	<i>Œufs dur mayonnaise</i>	Bio 3.7.10.
<i>Plat principal au choix</i>							
<i>Cuisse de poulet à la diable " moutarde chapelure" *</i>	Label Rouge 1.10.	<i>Sauté de veau provençal "Tomate olive" *</i>	Français 1.	<i>Spaguettis à L'halloumi" fromage originaire Chypre" sauce tomates *</i>	AOP 1.3.7.	<i>Moules marinière au curry *</i>	4.7.14.
						<i>Dos de lieu meunière * 🐟🐟</i>	Pêche Durable 1.4.7.
<i>Haricots blanc tomatés olives</i>	1.	<i>Purée de pomme de terre *</i>	HVE 7.	<i>Pâtes Spaghettis</i>	Bio 1.7.	<i>Frites *</i>	HVE
<i>Tomate provençale *</i>	Bio HVE Catalan 1.	<i>Carottes vichy *</i>	Bio HVE Catalan 7.	<i>Courgette fraîche tomate sautée *</i>	Bio HVE Catalan 7.		
<i>1 Yaourt ou 1 fromage</i>							
<i>Yaourt vanille</i>	HVE 7.			<i>Yaourt vanille</i>	HVE 7.	<i>Yaourt vanille</i>	HVE 7.
<i>Fromage Bio</i>	Bio 7.	<i>Fromage Bio</i>	Bio 7.			<i>Fromage Bio</i>	Bio 7.
<i>1 dessert au choix</i>							
<i>Purée Pommes Poires</i>	Bio HVE Catalan	<i>Eclair chocolat ou Eclair café</i>	1.3.7.	<i>Cerise</i>	Catalan	<i>Divers Barres glacées "Mars, Twix, Snickers"</i>	1.3.7.8.
<i>Pommes</i>	Bio HVE Catalan	<i>Pommes</i>	Bio HVE Catalan	<i>Fraises sucrées *</i>	HVE 7.	<i>Nectarines</i>	Bio HVE Catalan

**Informations établissement :** les produits allergènes mentionnés sont susceptibles d'être présents dans les plats proposés. **Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.**

*Légende des produits allergènes*

- |   |  |
|---|--|
| <p>N°1 CÉRÉALES (GLUTEN)</p> <p>N°2 CRUSTACÉS</p> <p>N°3 ŒUFS</p> <p>N°4 POISSONS</p> <p>N°5 ARACHIDES</p> <p>N°6 SOJA</p> <p>N°7 PRODUITS LAITIERS</p> | <p>N°8 FRUITS À COQUE</p> <p>N°9 CÉLERI</p> <p>N°10 MOUTARDE</p> <p>N°11 GRAINES DE SÈSAME</p> <p>N°12 ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES</p> <p>N°13 GRAINES DE LUPIN</p> <p>N°14 MOLLUSQUES</p> |
|---|--|

**Loi Egalim** au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits bio.

- Produits Bio
- Produits Bio Catalan "Local"
- Produits Bio HVE "Haute Valeur Environnementale" Catalan "Local"
- Produits Catalan "Local"
- Produits HVE "Haute Valeur Environnementale" Catalan "Local"
- Produits AOP "Appellation d'origine protégée"
- Produits Français
- Produits Pêche Durable
- Produits Label Rouge
- Produits Fermiers
- Produits Bleu Blanc Cœur "Pour le terre, les animaux et les hommes"
- Produits IGP "Indication géographique protégée"



\* **Plat Fait Maison**

**Fromage à la coupe** 🍷



**Poisson frais. "Pêche du jour"** 🐟🐟



**Chef d'établissement : Mr MOTHU Pascal**