

# Collège La Côte Radieuse 2025/2026

lundi 15 juin 2026		mardi 16 juin 2026		jeudi 18 juin 2026		vendredi 19 juin 2026			
<i>1 entrée au choix "Service de salad'bar en fonction des suggestions du menu."</i>									
<i>Melon charentais *</i>	HVE Catalan		<i>Salad'bar Tomate cœur de bœuf rouge vinaigrette *</i>	Bio HVE Catalan	10.	<i>Melon charentais *</i>	HVE Catalan	<i>Poireaux vinaigrette</i>	10.
<i>Le gaspacho (gaspacho en espagnol) *</i>	Bio Catalan	1.	<i>Salad'bar Tomate cœur de bœuf jaune vinaigrette *</i>	Bio HVE Catalan	10.	<i>Salade verte "croûtons" *</i>	Bio Catalan	<i>Betteraves vinaigrette</i>	Bio 10.
<i>Rillettes de porc</i>		1.	<i>Maquereaux sauce moutarde</i>		4.10.			<i>Salade verte "oignons grillés" *</i>	Bio Catalan 10.
								<i>Salade verte "croûtons" *</i>	Bio Catalan 10.
<i>Plat principal au choix</i>									
<i>Croustillant cheddar</i>		1.7.	<i>Sauté provençal de dinde "olive tomate" *</i>	Label Rouge	1.	<i>Assiette anglaise " charcuterie, roti de bœuf"</i>	1.3.7.8. 10.	<i>Thon rouge Albacore grillé</i>	
						<i>Dos de Lieu Noir Snacké *</i>	Pêche Durable 4.	<i>Dos de Lieu Noir Snacké *</i>	Pêche Durable 4.
<i>Riz Pilaf *</i>	Bio HVE Catalan		<i>Semoule couscous multi céréales *</i>	Bio	1.	<i>Salade piémontaise *</i>	4.7.10	<i>Pomme de terre</i>	HVE Catalan 7.
<i>Courgette fraîche tomate sautée *</i>	Bio HVE Catalan	7.	<i>Courgette fraîche sautée *</i>	Bio HVE Catalan	7.	<i>Taboulé, Maïs, dés de poulet *</i>	1.10.	<i>Tomate provençale *</i>	Bio HVE Catalan 1.
<i>1 Yaourt ou 1 fromage</i>									
<i>Yaourt nature sucré</i>	HVE Catalan	7.	<i>Yaourt vanille</i>	HVE Catalan	7.	<i>Yaourt vanille</i>	HVE Catalan 7.	<i>Yaourt nature sucré</i>	HVE Catalan 7.
<i>Fromage Bio</i>	Bio	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>Îles Flottantes</i>		1.3.7.	<i>Cœur coulant au chocolat</i>		1.3.7.8.	<i>Divers Barres glacées " Mars, Twix, Snickers"</i>	1.3.7.8.	<i>Dessert coupe du monde</i>	1.3.5.7. 8.
<i>Prunes</i>	Bio HVE Catalan		<i>Prunes</i>	Bio HVE Catalan		<i>Abricot</i>	Bio HVE Catalan	<i>Abricot</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*

- N°1 CÉRÉALES (GLUTEN)
- N°2 CRUSTACÉS
- N°3 ŒUFS
- N°4 POISSONS
- N°5 ARACHIDES
- N°6 SOJA
- N°7 PRODUITS LAITIERS

- N°8 FRUITS À COQUE
- N°9 CÉLERI
- N°10 MOUTARDE
- N°11 GRAINES DE SÈSAME
- N°12 ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES
- N°13 GRAINES DE LUPIN
- N°14 MOLLUSQUES

**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**