

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Self Collège INSTITUTION ROBIN - DÉJEUNER

Lundi
31/08/2026

Mardi
01/09/2026

Jeudi
03/09/2026

Vendredi
04/09/2026

E N T R É E S

Concombre sauce bulgare
Lait, Sulfites

Cake nature à la sauce de betterave
Oeufs, Gluten, Lait

Tartine oeuf et ciboulette
Oeufs, Gluten, Lait

Melon
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade d'haricots beurre à l'échalote
Moutarde, Sulfites

S A L A D E S

Taboulé à la menthe
Gluten

Tomates au basilic
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes râpées à l'aneth
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

P L A T S

Filet de colin d'Alaska PMD crumble salé aux graines
Crustacés, Poissons, Gluten, Arachides, Sésame

Cordon bleu de volaille
Gluten, Lait, Soja

Sauce crème aux lardons
Gluten, Lait

Pizza aux trois fromages (emmental chèvre bleu)
Gluten, Lait

Falafels aux pois chiche, fèves et menthe sc poire miel
cumin cannelle
Gluten

SAUCE PROVENCALE AU THON
Poissons, Lait

Tajine de dinde
Gluten

G A R N I T U R E S

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Jardinière de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Penne rigate
Gluten

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre quartier avec peau
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

P R O D U I T S L A I T I E R S

Assortiment de yaourts
Lait

Assortiment de yaourts
Lait

Assortiment de yaourts
Lait

Fromage Petit moule
Lait

Fromage frais Petit louis
Lait

Bleu
Lait

Saint paulin
Lait

Montcadi croute noire
Lait

Fromage fondu carré
Lait

D E S S E R T S

Banane au caramel
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ananas et framboise
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes et fraises allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert chocolat
Lait

Gâteau façon cookie aux pépites de chocolat
Oeufs, Gluten, Soja

Fromage blanc au kiwi
Lait

Glace cone vanille fraise
Gluten, Lait, Soja

Smoothie à la pomme et cassis
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gaufre de Bruxelles DCG au sucre glace
Oeufs, Gluten, Lait

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Self Collège INSTITUTION ROBIN - DÉJEUNER

Lundi 07/09/2026	Mardi 08/09/2026	Jeu 10/09/2026		Vendredi 11/09/2026
E N T R É E S				
Pâté pur volaille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Melon vert <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Oeuf dur à la mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Pommes de terre, carottes, petit pois et mayonnaise <i>Oeufs, Lait, Moutarde, Sésame, Sulfites</i>	
S A L A D E S				
Concombre rondelles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Céleri rapé aux raisins <i>Céleri</i>	Taboulé à la menthe <i>Gluten</i>	Haricots verts aux échalotes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
Cubes de betteraves <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâtes au surimi <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites</i>		Tomates <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
P L A T S				
Duo colin d'Alaska PMD et saumon pacifique PMD sauce basquaise <i>Poissons</i>	Poisson blanc PMD meunière <i>Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</i>	Cheeseburger <i>Gluten, Lait, Moutarde, Sésame, Sulfites</i>	Beignets de calamars et quartier de citron <i>Gluten, Mollusques</i>	
Haché au veau pizzaiolo <i>Lait</i>	Sauté de poulet sauce colombo <i>Gluten, Moutarde</i>	Hamburger au poisson <i>Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sésame</i>	Gratin de coquillettes au jambon <i>Gluten, Lait</i>	
G A R N I T U R E S				
Petits pois à l'étuvé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Blé pilaf <i>Gluten</i>	Courgettes braisées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou-fleur béchamel <i>Gluten, Lait</i>	
Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes rondelles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre quartier avec peau <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Coquillettes <i>Gluten</i>	
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	
Fromage frais demi sel <i>Lait</i>	Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>	Fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	
Tomme blanche <i>Lait</i>	Montcadi croute noire <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>	
D E S S E R T S				
Compote pommes et abricots allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote tous fruits allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Biscuit de savoie <i>Oeufs, Gluten</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pommes allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel <i>Lait</i>	
Entremets chocolat <i>Lait</i>	Crème dessert saveur vanille <i>Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Eclair parfum chocolat DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	
Tarte au citron <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Muffin aux pépites de chocolat DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Smoothie à la pêche <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade de fruits frais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Self Collège INSTITUTION ROBIN - DÉJEUNER

Lundi 14/09/2026	Mardi 15/09/2026	E N T R É E S		Jeudi 17/09/2026	Vendredi 18/09/2026
Rillettes au saumon pacifique PMD et ciboulette et pain polaire <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Pâté en croute <i>Oeufs, Gluten</i>			Gaspacho aux tomates et poivrons <i>Gluten</i>	Feuilleté au fromage fondu <i>Gluten, Lait</i>
S A L A D E S					
Courgettes râpées sauce bulgare <i>Lait, Sulfites</i>	Haricots verts aux échalotes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			Carottes rapées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Choux bicolores <i>Sulfites</i>
Riz à la tomate et aux olives <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Maïs et macédoine en salade <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			Pommes de terre au thon <i>Poissons</i>	Tomates <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P L A T S					
Cuisse de poulet rôti au jus <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Sauce au pesto <i>Lait</i>			Chipolatas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Colin d'Alaska PMD sauce créole <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>
Poisson blanc PMD pané croustillant <i>Poissons, Gluten</i>	Sauce façon bolognaise au boeuf <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			Omelette aux oignons <i>Oeufs, Lait</i>	Haché au poulet sauce tomate <i>Gluten</i>
G A R N I T U R E S					
Haricots plats à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			Polenta <i>Lait</i>	Epinards en branche béchamel <i>Gluten, Lait</i>
Semoule <i>Gluten</i>	Penne rigate <i>Gluten</i>			Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S					
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>			Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Bleu <i>Lait</i>	Fromage frais demi sel <i>Lait</i>			Camembert <i>Lait</i>	Fromage fondu Croc'lait <i>Lait</i>
Fromage Petit moule <i>Lait</i>	Saint paulin <i>Lait</i>			Fromage fondu carré <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>
D E S S E R T S					
Beignet à la pomme DCG <i>Oeufs, Gluten</i>	Compote pommes et fraises allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			Compote pommes et pêches allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Ananas et kiwi <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Compote pommes allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Barre bretonne <i>Oeufs, Gluten</i>
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Dessert lacté gélifié saveur vanille <i>Lait</i>			Dessert pomme banane noix de coco caramel <i>Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Fromage blanc fruit croquant <i>Gluten, Lait</i>	Tarte normande aux pommes DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>			Gateau aux haricots blancs et myrtilles <i>Oeufs, Gluten</i>	Dessert lacté chocolat à boire <i>Lait</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Self Collège INSTITUTION ROBIN - DÉJEUNER

Lundi 21/09/2026	Mardi 22/09/2026	Jeudi 24/09/2026	Vendredi 25/09/2026
E N T R É E S			
Brocolis aux amandes vinaigrette <i>Fruits à coque, Moutarde, Sulfites</i>	Piperade froide <i>Sulfites</i>	Crêpes aux champignons <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Saucisson à l'ail cornichon <i>Moutarde</i>
Salade de pois chiche, olive et chorizo <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			
S A L A D E S			
Salade iceberg <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade de riz, mais, poivron et olives <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Choux bicolores <i>Sulfites</i>	Salade carotte chou rouge râpé façon coleslaw <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>
	Tomates <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cubes de betteraves <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade d'agrumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P L A T S			
Crispidor à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Boulettes de boeuf et volaille façon catalane <i>Gluten, Soja</i>	Merlu PMD sauce aux épices douces <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé <i>Poissons, Gluten</i>
Parmentier au canard, haricot blanc et purée de pommes de terre <i>Lait</i>	Emincé de saumon pink sauce tomate basilic <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Wings de poulet <i>Gluten</i>	Chili con carne <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
G A R N I T U R E S			
Petits pois à l'étuvé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards en branche béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Haricots verts à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Courgettes au basilic <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Purée de pomme de terre <i>Lait</i>	Pâtes coude <i>Gluten</i>	Semoule au coulis de tomate <i>Gluten</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S			
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Fromage frais demi sel <i>Lait</i>	Fromage frais Rondelé ail et fines herbes <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>
Tomme grise <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>	Fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>
D E S S E R T S			
Compote pommes et bananes allégées en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cake à la noix de coco <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Batonnet de crème glacée vanille enrobé cacao noisette <i>Fruits à coque, Lait, Soja</i>
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fromage blanc et corn flakes <i>Gluten, Lait</i>	Compote poire allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pommes et fraises allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Gaufre au sucre <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Paris-Brest DCG <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Semoule au lait pommes à la cannelle <i>Gluten, Lait</i>	Smoothie à la pomme poire et ananas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Entremets au caramel <i>Lait</i>	Mousse au chocolat <i>Lait</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Self Collège INSTITUTION ROBIN - DÉJEUNER

Lundi
28/09/2026

Mardi
29/09/2026

Jeudi
01/10/2026

Vendredi
02/10/2026

E N T R É E S

Salade piémontaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Houmous à la patate douce
Lait

Lentilles aux oignons et tomates
Moutarde, Sulfites

Rillettes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte au fromages (emmental et mozzarella)
Oeufs, Gluten, Lait

S A L A D E S

Carottes rapées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade iceberg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes et tomates, sauce moutarde
Moutarde, Sulfites

Champignons à la crème persillée
Lait

Chou-fleur sauce cocktail
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Salade verte aux croutons
Gluten

Haricots verts aux échalotes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

P L A T S

Blaff dés colin d'Alaska PMD
Poissons, Gluten, Lait
Sauce façon bolognaise au boeuf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Quenelles nature sauce armoricaine
Céleri, Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites
Pilaf de riz au jambon, petits pois et tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Beignets de poisson blanc
Poissons, Gluten, Soja
Sauté de porc Estérel
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gratin de Moules
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques
Raviolis sauce tomate
Céleri, Gluten

G A R N I T U R E S

Coquillettes
Gluten
Epinards béchamel gratinés
Gluten, Lait

Carottes rondelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Riz pilaf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Blé au coulis de tomate
Gluten
Brocolis au curry
Moutarde

Fondue de poireau
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Purée de pomme de terre
Lait

P R O D U I T S L A I T I E R S

Assortiment de yaourts
Lait
Edam
Lait
Fromage frais froidou
Lait

Assortiment de yaourts
Lait
Fromage Petit moule
Lait
Tomme blanche
Lait

Assortiment de yaourts
Lait
Fromage fondu carré
Lait
Gouda
Lait

Assortiment de yaourts
Lait
Emmental
Lait
Fromage frais Petit louis
Lait

D E S S E R T S

Beignet au chocolat et noisettes DCG
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja
Compote tous fruits allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Mousse noix de coco
Lait

Compote pommes et bananes allégées en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Crème dessert saveur vanille
Lait
Dessert lacté poire cassis à boire
Lait

Chou chantilly
Oeufs, Gluten, Lait
Compote pommes et pêches allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Fromage blanc et brisures d'Oréo
Gluten, Lait, Soja
Salade de fruits frais
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Tartelette Pasteis de nata
Oeufs, Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Self Collège INSTITUTION ROBIN - DÉJEUNER

Lundi 05/10/2026	Mardi 06/10/2026	Jeudi 08/10/2026	Vendredi 09/10/2026
E N T R É E S			
Rillettes au maquereau <i>Céleri, Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Mousse de canard et toast <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Dips de carottes et sauce aux petits pois <i>Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Cake au camembert <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
S A L A D E S			
Carottes râpées au citron <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Concombre rondelles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou blanc rapé aux croutons <i>Gluten, Sulfites</i>	Endives aux noix <i>Fruits à coque</i>
Macédoine sauce à la mayonnaise <i>Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Pois chiche et tomates en salade <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade de riz au chorizo et poivrons <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tomates <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P L A T S			
Aiguillette de poulet sauce curry <i>Lait, Moutarde</i>	Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Oeufs brouillés aux fines herbes <i>Oeufs, Lait</i>	Colin d'Alaska PMD sauce vierge <i>Poissons</i>
Duo colin d'Alaska PMD et saumon pacifique PMD à la crème coco <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Hoki PMD crumble moutarde <i>Poissons, Gluten, Fruits à coque, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Poulet basquaise <i>Gluten</i>	Saucisses de Strasbourg <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
		Rôti de porc VF sauce chasseur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
G A R N I T U R E S			
Potiron rôti <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre cube rissoles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Côtes de blette meunière <i>Gluten</i>	Chou-fleur béchamel <i>Gluten, Lait</i>
Riz thai <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Spaghetti <i>Gluten</i>	Pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S			
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Camembert <i>Lait</i>	Fromage Petit moule <i>Lait</i>	Fromage frais froidou <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>
Fromage frais Rondelé ail et fines herbes <i>Lait</i>	Saint paulin <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>	Tomme grise <i>Lait</i>
D E S S E R T S			
Compote de pommes allégée en sucres et crumble sucré <i>Gluten</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote tous fruits allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cake à la châtaigne <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel <i>Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote poire allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Crème légère aux speculoos <i>Gluten, Lait</i>	Donuts <i>Gluten, Lait</i>	Fromage blanc au miel et amandes <i>Fruits à coque, Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Gâteau basque DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Salade de fruits frais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Sablé au beurre <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Liégeois au chocolat <i>Lait, Soja</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Self Collège INSTITUTION ROBIN - DÉJEUNER

Lundi 12/10/2026	Mardi 13/10/2026	Jedi 15/10/2026	Vendredi 16/10/2026
E N T R É E S			
Rillettes de colin d'Alaska PMD et haricots blanc <i>Poissons, Lait</i>	Feuilleté au fromage fondu <i>Gluten, Lait</i>	Saucisson rosette et cornichons <i>Lait, Moutarde</i>	Oeuf dur à la mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>
S A L A D E S			
Concombre sauce bulgare <i>Lait, Sulfites</i>	Endives aux croutons <i>Gluten</i>	Carottes rapées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou rouge <i>Sulfites</i>
Cubes de betteraves <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade au chèvre et croûtons <i>Gluten, Lait</i>	Céleri remoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Salade d'agrumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P L A T S			
Boulettes au bœuf et volaille sauce tomate <i>Gluten, Soja</i>	Haché au poulet sauce tomate <i>Gluten</i>	Dés colin d'Alaska PMD sauce bretonne <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Beignets de calamars sauce tartare <i>Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites</i>
Omelette à la tomate <i>Oeufs, Lait</i>	Merlu PMD sauce pomme curry crémée <i>Poissons, Lait, Moutarde</i>	Tartiflette <i>Lait</i>	Côte de porc grillée <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
G A R N I T U R E S			
Carottes rondelles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Duo de brocolis et chou fleur persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Butternut et champignons poêlés à l'ail et au thym <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Torsades <i>Gluten</i>		Purée de pomme de terre <i>Lait</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S			
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Cantal AOP <i>Lait</i>	Fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Bleu <i>Lait</i>
Fromage Petit moulé à l'ail et aux fines herbes <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>	Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>
D E S S E R T S			
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pommes et bananes allégées en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Crêpe au chocolat DCG <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Dessert lacté saveur vanille à boire <i>Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Dips de pommes et crème au caramel <i>Lait</i>
Fromage blanc, crème de marrons et copeaux de chocolat noir <i>Lait, Soja</i>	Mousse au chocolat <i>Lait</i>	Crème dessert caramel <i>Lait</i>	Tarte flan pâtissier <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel <i>Lait</i>	Salade de fruits jaunes (pomme, banane, mangue et ananas) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	tarte coco mangue <i>Lait</i>	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER