



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Collège Saint Louis de Gonzague Leucate

Self

Repas végétarien 			
lundi 31 août	mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
	MELON	FRIAND AU FROMAGE	
	TOMATE/MOZZA	CONCOMBRE VINAIGRETTE	
	NUGGETS À LA VOLAILLE	TORTILLA AUX POMMES DE TERRE	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 
	FRITES	COURGETTES BRAISEES	TORTIS HVE LOCALES 
	TOMATES RÔTIES	RIZ BIO À LA TOMATE 	AUBERGINES SAUTÉES À LA PERSILLADE
			FROMAGE/LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX ABRICOTS ET AMANDES	YAOURT LOCAL 
	PÊCHE AU SIROP		COMPOTE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Collège Saint Louis de Gonzague Leucate

Self

	REPAS ITALIEN	Repas végétarien	
lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
	TARTINE FACON PIZZA TOMATE MOZZARELLA	PASTEQUE MADÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL GRILLÉ	LASAGNES BOLOGNAISE	SAUCE FROMAGERE ET OIGNONS FRITS	COLOMBO DE POISSON MSC
COEUR DE BLÉ POIVRONS BRAISÉS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RIZ BIO PILAF BROCOLIS AUX OIGNONS	POELEE DE COURGETTES ET D'AUBERGINE PURÉE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE/LAITAGE			FROMAGE/LAITAGE
LIEGEOIS FRUIT DE SAISON	TRANCHE NAPOLITAINE FRUIT DE SAISON	CAKE DU CHEF FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON MOUSSE AU CHOCOLAT

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Collège Saint Louis de Gonzague Leucate

Self

Repas végétarien 			
lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
	TOAST GRATINE AU FROMAGE	MELON	
	RADIS BEURRE	GASPACHO	
ÉMINCÉ DE PORC	PILON DE POULET LOCAL ROTI MARINE 	TARTE AU FROMAGE	POISSON MSC PANÉ 
FRITES	RATATOUILLE	HARICOTS VERTS ÉTUVÉE	LÉGUMES TAJINE
PETITS POIS AU JUS	RIZ BIO PILAF 	BOULGOUR BIO 	SEMOULE HVE 
FROMAGE/LAITAGE			FROMAGE/LAITAGE
PETIT SUISSE	RAISINS	CRÈME AUX OEUFES DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS LOCAL 
FRUIT DE SAISON	PÊCHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Collège Saint Louis de Gonzague Leucate

Self

	Repas végétarien	FÊTE DE LA GASTRONOMIE	
lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
		TAPAS AVOCAT/CREVETTES	TARTINE PIZZA FAÇON MARGARITA
		WRAP AU SAUMON FUMÉ	PÊCHE AU THON
SAUCISSE LOCALE GRILLÉE	CURRY DE POIS CHICHES	SAUTÉ DE CANARD DU CHEF	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX CREVETTES
BROCOLI AUX OIGNONS	SEMOULE BIO ET SA SAUCE	GRATIN DAUPHINOIS	BUTTERNUT RÔTI
POMMES GRENAILLES	-	POÊLÉE DE LÉGUMES FRAIS	TORTIS HVE LOCALES
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE		
FRUIT DE SAISON	ROCHER COCO	ENTREMET À LA FRAMBOISE	FLAN AU CHOCOLAT
MOUSSE AU CITRON	FRUIT DE SAISON	ANANAS RÔTI	FRUIT DE SAISON

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Collège Saint Louis de Gonzague Leucate

Self

		Repas végétarien 	
lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
SURIMI MAYONNAISE		SALADE DE RIZ	
COLESLAW		CELERI AUX POMMES	
CARBONARA (PORC LOCAL) 	SAUTÉ DE POULET LOCAL SAUCE FORESTIERE 	CORDON BLEU VÉGÉTARIEN	BRANDA DE POISSON MSC GRATINÉ 
PENNES LOCALES 	HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉS	PIPERADE	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
CAROTTES AUX OIGNONS	RIZ BIO PILAF 	BLÉ	BROCOLIS RÔTIS À L'AIL
	FROMAGE À LA COUPE		FROMAGE/LAITAGE
YAOURT LOCAL AROMATISÉ 	ECLAIR	GATEAU AU YAOURT	BATONNET GLACE
POMME CUITE		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Collège Saint Louis de Gonzague Leucate

Self

	Repas végétarien	OCTOBRE ROSE	
lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
	PIZZA AU FROMAGE TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE	OEUF DUR À LA MAYONNAISE ROSE SALAMI	
PILON DE POULET LOCAL ROTIE AUX HERBES ET SON JUS	OMELETTE AUX HERBES	CARBONARA DE SAUMON	NUGGETS AU POISSON
FRITES	BROCOLIS A L'AIL	PÂTES LOCALES ROSES	GRATIN D'ÉPINARDS
TOMATES PROVENCALES	RIZ BIO AU CURRY	CHOU ROUGE BRAISÉ	POMMES DE TERRE AU FOUR
FROMAGE/LAITAGE			FROMAGE/LAITAGE
COMPOTE	DONUTS	CAKE AUX FRUITS ROUGES	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON	CRÈME AUX FRAMBOISES	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Collège Saint Louis de Gonzague Leucate

Self

Repas végétarien 			
lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2026 "Tous ensemble à table"			
SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE		OEUF DUR MAYONNAISE	
CREPE AU FROMAGE		BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC	
BOLOGNAISE DE LENTILLES LOCALES 	OUIILLADE ET TARTINE D'AÏOLI (proposée par notre chef David (Maintenon))	CALAMAR À LA ROMAINE	
COQUILLETES LOCALES 	POMMES DE TERRE	RIZ AUX POIVRONS	
CAROTTES BRAISÉES	LÉGUMES OUIILLADE	BROCOLIS	
	FROMAGE À LA COUPE		
BEIGNET	FLAN CARMEL	CHEESECAKE AU YAOURT ET SPECULOOS	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 