

LUNDI 31/08

MARDI 01/09

MERCREDI 02/09

JEUDI 03/09

VENDREDI 04/09

Salade verte bio sauce a part



Salade verte bio sauce a part



Concombre bio sauce à part



Melon bio nature



Cheese burger



Cheese burger



Croc vg



Omelette bio



Frites



Frites



Ratatouille maison bio



Pate semi complete bio



Fromage aop, aoc, igp,
fermier bio



Fromage aop, aoc, igp,
fermier bio



Yaourt bio



Fromage aop, aoc, igp,
fermier bio



Pastèque

Pastèque

Gateau au chocolat et noix de
coco



Pomme bio



Menu conseillé



Végétarien



Fait Maison

Local



Bio



Aide UE à destination des écoles

* Assaisonnement à part

01/09/2026	
Cheese burger	Céréales avec gluten, Lait
Fromage aop, aoc, igp, fermier bio	Lait
02/09/2026	
Cheese burger	Céréales avec gluten, Lait
Fromage aop, aoc, igp, fermier bio	Lait
03/09/2026	
Concombre bio sauce à part	Moutarde
Croc vg	Céréales avec gluten, Lait
Ratatouille maison bio	Lait
Yaourt bio	Lait
Gateau au chocolat et noix de coco	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait, Fruits à coques
04/09/2026	
Omelette bio	Oeufs, Lait
Pate semi complete bio	Céréales avec gluten, Lait
Fromage aop, aoc, igp, fermier bio	Lait

Collège des 3 vallées **Sem 36 - RESTAURATION - Déjeuner**

Semaine 36

Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

01/09/2026

Cheese burger

Fromage aop, aoc, igp, fermier bio

X					X								
					X								

02/09/2026

Cheese burger

Fromage aop, aoc, igp, fermier bio

X					X								
					X								

03/09/2026

Concombre bio sauce à part

Croc vg

Ratatouille maison bio

Yaourt bio

Gâteau au chocolat et noix de coco

								X					
X					X								
					X								
					X								
X		X			X	X							

04/09/2026

Omelette bio

Pate semi complete bio

Fromage aop, aoc, igp, fermier bio

		X			X								
X					X								
					X								

Allergènes potentiels



Arachide

Arachides et produits à base d'arachides



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés



Poissons

Poissons et produits à base de poissons



Oeufs

Oeufs et produits à base d'oeufs



Gluten

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales



Soja

Soja et produits à base de soja



Lait

Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques



Anhydrides sulfureux et sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)



Fruits à coques

(amandes, noisettes, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde



Graines de sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Lupin

Lupin et produits à base de lupin



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

LUNDI 07/09

Salade de haricot rouge bio



Tendron de veau



Courgette sauté bio



Fromage blanc bio



Compote de pomme bio



MARDI 08/09

Salade de tomate bio sauce à part



Riz cantonnais bio



Fromage aop, aoc, igp, fermier bio



Ananas au sirop



MERCREDI 09/09

Taboulet maison



Oeuf parfait (fermier)



Tomate bio à la provençale



Melon bio



JEUDI 10/09

Salade verte bio sauce a part



Moule mariniere bio



Pomme crispy au paprika



Yaourt bio



Pop corn au caramel bio



VENDREDI 11/09

Saucisson village et beurre



Echine de porc hve 2 à la moutarde



Flageolet bio



Fromage aop, aoc, igp, fermier bio



Pomme bio



Menu conseillé



Végétarien



Bio

Fait Maison



Aide UE à destination des écoles

* Assaisonnement à part

07/09/2026		
Courgette sauté bio	Lait	
Fromage blanc bio	Lait	
08/09/2026		
Salade de tomate bio sauce à part	Moutarde	
Riz cantonais bio	Oeufs, Soja	
Fromage aop, aoc, igp, fermier bio	Lait	
09/09/2026		
Oeuf parfait (fermier)	Oeufs, Lait	
Tomate bio à la provençale	Céréales avec gluten	
10/09/2026		
Yaourt bio	Lait	
11/09/2026		
Saucisson village et beurre	Lait	
Echine de porc hve 2 à la moutarde	Lait, Moutarde	
Fromage aop, aoc, igp, fermier bio	Lait	

Collège des 3 vallées

Sem 37 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 37

Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

07/09/2026

Courgette sauté bio

Fromage blanc bio

					X								
					X								

08/09/2026

Salade de tomate bio sauce à part

Riz cantonais bio

Fromage aop, aoc, igp, fermier bio

								X					
		X		X									
					X								

09/09/2026

Oeuf parfait (fermier)

Tomate bio à la provençale

		X			X								
X													

10/09/2026

Yaourt bio

					X								
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

11/09/2026

Saucisson village et beurre

Echine de porc hve 2 à la moutarde

Fromage aop, aoc, igp, fermier bio

					X								
					X			X					
					X								

Allergènes potentiels



Arachide

Arachides et produits à base d'arachides



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés



Poissons

Poissons et produits à base de poissons



Oeufs

Oeufs et produits à base d'oeufs



Gluten

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales



Soja

Soja et produits à base de soja



Lait

Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques



Anhydrides sulfureux et sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)



Fruits à coques

(amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde



Graines de sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Lupin

Lupin et produits à base de lupin



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

LUNDI 14/09

Concombre bio sauce à part



Saucisse de porc

Purée de pomme de terre



Fromage aop, aoc, igp,
fermier bio



Banane



MARDI 15/09

Feuilleté au fromage



Boulette d'agneau

Ratatouille maison bio



Fromage aop, aoc, igp,
fermier bio



Poire au sirop bio



MERCREDI 16/09

Salade verte bio sauce a part



Wings de poulet fermier



Blinis

Pomme bio



JEUDI 17/09

Salade de tomate bio sauce à
part



Ravioli au fromage



Fromage aop, aoc, igp,
fermier bio



Gâteaux aux fruits



VENDREDI 18/09

Mais bio sauce a part



Colin sauce safran



Riz au légumes



Yaourt bio



Pomme au four bio nature



Menu conseillé



Végétarien



Fait Maison

Local



Bio



Aide UE à destination des écoles

* Assaisonnement à part

14/09/2026	
Concombre bio sauce à part	Moutarde
Puré de pomme de terre	Lait
Fromage aop, aoc, igp, fermier bio	Lait
15/09/2026	
Feuilleté au fromage	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait
Ratatouille maison bio	Lait
Fromage aop, aoc, igp, fermier bio	Lait
16/09/2026	
Wing's de poulet fermier	Céréales avec gluten, Oeufs
17/09/2026	
Salade de tomate bio sauce à part	Moutarde
Ravioli au fromage	Céréales avec gluten, Lait
Fromage aop, aoc, igp, fermier bio	Lait
Gateaux aux fruits	Céréales avec gluten, Oeufs
18/09/2026	
Colin sauce safran	Poissons, Lait
Riz au légumes	Lait
Yaourt bio	Lait

Collège des 3 vallées

Sem 38 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 38

Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

14/09/2026

Concombre bio sauce à part
Puré de pomme de terre
Fromage aop, aoc, igp, fermier bio

								X					
					X								
					X								

15/09/2026

Feuilleté au fromage
Ratatouille maison bio
Fromage aop, aoc, igp, fermier bio

X		X			X								
					X								
					X								

16/09/2026

Wing's de poulet fermier

X		X											
---	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

17/09/2026

Salade de tomate bio sauce à part
Ravioli au fromage
Fromage aop, aoc, igp, fermier bio
Gateaux aux fruits

								X					
X					X								
					X								
X		X											

18/09/2026

Colin sauce safran
Riz au légumes
Yaourt bio

			X		X								
					X								
					X								

Allergènes potentiels



Arachide

Arachides et produits à base d'arachides



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés



Poissons

Poissons et produits à base de poissons



Oeufs

Oeufs et produits à base d'oeufs



Gluten

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales



Soja

Soja et produits à base de soja



Lait

Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques



Anhydrides sulfureux et sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)



Fruits à coques

(amandes, noisettes, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde



Graines de sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Lupin

Lupin et produits à base de lupin



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

LUNDI 21/09

Paté en croûte hve 2  

Calamard à la romaine epd

Courgette sauté bio   

Fromage blanc bio   

Compote de pomme bio   

MARDI 22/09

Pastèque bio   

Boeuf bourguignon basse température   

Pâte semi complète bio   

Fromage aop, aoc, igp, fermier bio   

Fruit au sirop 

MERCREDI 23/09

Salade strasbourgeoise 

Omelette bio   

Haricot vert sauté à l'ail 

Prune bio   

JEUDI 24/09

Battonnet de carotte bio et concombre bio sauce à part   

Tortilla chili vg bio   

Fromage aop, aoc, igp, fermier bio   

Glace

VENDREDI 25/09

Salade de tomate au pesto  

Jambon braisé

Lentille bio  

Yaourt bio   

Pomme bio   

Plats		
21/09/2026	Paté en croute hve 2 Courgette sauté bio Fromage blanc bio	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait Lait Lait
22/09/2026	Pate semi complete bio Fromage aop, aoc, igr, fermier bio	Céréales avec gluten, Lait Lait
23/09/2026	Salade strasbourgeoise Omelette bio Haricot vert sauté à l'ail	Oeufs, Moutarde Oeufs, Lait Lait
24/09/2026	Battonnet de carotte bio et concombre bio sauce à part Tortilla chili vg bio Fromage aop, aoc, igr, fermier bio Glace	Moutarde Céréales avec gluten Lait Lait, Fruits à coques
25/09/2026	Salade de tomate au pesto Yaourt bio	Fruits à coques Lait

Collège des 3 vallées

Sem 39 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 39

21/09/2026

Paté en croute hve 2

Courgette sauté bio

Fromage blanc bio

22/09/2026

Pate semi complete bio

Fromage aop, aoc, igp, fermier bio

23/09/2026

Salade strasbourgeoise

Omelette bio

Haricot vert sauté à l'ail

24/09/2026

Battonnet de carotte bio et concombre
bio sauce à part

Tortilla chili vg bio

Fromage aop, aoc, igp, fermier bio

Glace

25/09/2026

Salade de tomate au pesto

Yaourt bio

Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
X		X			X								
					X								
					X								
X					X								
					X								
		X						X					
		X			X								
					X								
								X					
X													
					X								
					X	X							
						X							
					X								

Allergènes potentiels



Arachide

Arachides et produits à base d'arachides



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés



Poissons

Poissons et produits à base de poissons



Oeufs

Oeufs et produits à base d'oeufs



Gluten

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales



Soja

Soja et produits à base de soja



Lait

Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques



Anhydrides sulfureux et sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)



Fruits à coques

(amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde



Graines de sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Lupin

Lupin et produits à base de lupin



Céleri

Céleri et produits à base de céleri