
















# MENU DU 1er AU 5 DÉCEMBRE 2025



Lundi 1 <sup>er</sup> décembre	Mardi 2 décembre	Jeudi 4 décembre	Vendredi 5 décembre
Chou blanc et lardons   en vinaigrette  Terrine de poisson  Haut de cuisse de poulet  au jus Petit pois  Yaourt nature  Crème dessert au caramel	Salade d'endive au thon   Salade d'ébly   Jambon grillé sauce à l'échalote Chou-fleur en gratin   Fromage blanc  Poire Chantilly & chocolat 	Salade de chèvre ou St-Nectaire chaud   Paupiette de saumon  Riz aux petits légumes  Petit suisse aromatisé  Pana cotta aux pralines 	Salade coleslaw   Entrées variées  Tartiflette  Salade  Yaourt à boire  Fruits



Fait maison



Produit frais



Produit Label  
 Rouge



Produit local



Pêche Durable



Viande d'origine  
 française



Produit bio

Le collège se réserve le droit d'apporter toutes modifications  
 au présent menu.

La Gestionnaire  
 F. AMADIEU

La responsable de cuisine  
 L. GUILLANEUX

La Principale  
 C. GONDAT