

MENU DU 2 AU 6 FÉVRIER 2026



Lundi 2 février	Mardi 3 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
<p>Crudités</p> <p>Surimi mayonnaise </p> <p>Nuggets de poulet </p> <p>Pâtes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Compote pomme/banane</p>	<p>Salade de choux blanc et choux rouge </p> <p>Cabillaud sauce moutardée</p> <p>Semoule / Légumes sautés</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Crêpe au sucre </p>	<p>Quiche Lorraine </p> <p>Quiche aux fromages </p> <p>Saucisse de Toulouse </p> <p>Gratin de brocolis & pomme de terre </p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Crème à la vanille</p>	<p>Salade composés </p> <p>Entrées variées</p> <p>Steaks hachés sauce au bleu </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruits</p>



Fait maison



Produit frais



Produit Label



Produit local



Indication Géographique Protégé



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

Cher

[Signature]

[Signature]