

MENU DU 2 AU 6 FÉVRIER 2026



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



Fait maison



Produit frais



Produit Label



Produit local



Indication Géographique
Protégé



Pêche Durable



Viande d'origine
française



Produit bio

La Gestionnaire
F. AMADIEU

La responsable de cuisine
L. GUILLANEUX

La Principale
C. GONDAT

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