

MENU DU 14 au 18 SEPTEMBRE 2026

Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Salade aux lardons   Salade de gésiers   Haut de cuisse de poulet au thym  Semoule Bûchette de chèvre St-Paulin Liegeois vanille	Saucisson à l'ail  Salami  Blanc de poulet Filet de hoki  sauce citronnée  Gratin de brocolis et pommes de terre   Fromage blanc de Rocles  Crème brûlée maison 	Salade de tomates mozzarella   Salade Coleslaw   Chipolatas / Merguez Haricots blancs à la tomate Bleu de Bresse Cantal AOP  Cake façon madeleine maison 	Concombre à la crème   Champignons à la Grecque Croque-monsieur maison  Salade Yaourt nature maison  Prunes

	Fait maison		Produit frais		Produit Label Rouge		Produit local		Appellation d'origine protégée
	Pêche Durable MSC		Viande d'origine française		Produit bio		Indication Géographique Protégée		
Les préparations peuvent contenir les allergènes suivant :									

	Gluten		Sésame		Céleri		Soja		Moutarde		Lupin		Sulfite
	Fruit à coque		Œuf		Arachide		Mollusques et crustacés		Lait		Poisson		

Le collège se réserve le droit d'apporter toute modification au présent menu.

La Gestionnaire
F. AMADIEU



La responsable de cuisine
L. GUILLANEUX



La Principale
C. GONDAT

