



COLLEGE EMILE GUILLAUMIN
03430 – COSNE D'ALLIER

MENU

Semaine du lundi 2 au vendredi 6 février 2026



Plat fait maison

*animal, né et élevé en France

*produit local

LUNDI 2

Salade césar
Œuf dur aux herbes fraîches
Crudités du jour

Rougail saucisses *
Lentilles
Choux verts bio *

Tome de Savoie
Bleu de Bresse

Pommes confites au miel
Mousse à la banane

MARDI 3

Quiche lorraine
Tarte au vert de blettes
Salade verte

Poisson meunière
Médaillon de poisson à l'américaine
Boulgour
Champignons frais sautés

Yaourt
Fromage blanc

Fruit de saison

JEUDI 5

Mousse de betteraves bio *
Toast guacamole et thon
Crudités du jour

Escalope de poulet *
Bœuf braisé *
Haricots blancs

Mijoté de pommes de terre et carottes
bio *

Fromage portion

Chou à la vanille
Tarte aux myrtilles

VENDREDI 6

Rosette beurre
Pâté de campagne *
Crudités du jour

Lasagnes à la bolognaise *
Salade verte

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

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

La Gestionnaire,
C. BROCHARD



Le Principal,
J.-C. RIBIER

