



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  
Médaille 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

