





Menu du 22 au 26 juin 2026

 LUNDI	 MARDI	 JEUDI	 VENDREDI
<p>Betteraves</p> <p>Œufs au plat</p> <p>Riz et tomate à la provençale</p> <p>Fromage</p> <p>Pastèque</p>	<p>Carotte au cumin</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Pâtes</p> <p>Yaourt et son coulis de fruits rouges</p>		<p>Carpaccio de tomate, mozzarella et basilic</p> <p>Pain pita</p> <p>Salade verte</p> <p>Gâteau maison</p>

*traces possible d'allergènes (Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lactose, Fruits à coque, Cèleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg, Lupin, Mollusques)

*Le collège de Masseube : 72% bio et local.
Niveau 3 Ecocert*

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

La Gestionnaire, Nadine ROBERT

La Principale, Estelle GOURIER

La cheffe de cuisine, Marielle BARBARA