

Menu du 15 au 19 juin 2026

|  LUNDI |  MARDI |  JEUDI |  VENDREDI |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tomate Feta Risotto aux champignons ou aux crevettes Yaourt de brebis Fruits crus de saison | Pastèque Bruscheta Salade verte Liégeois maison | Melon Poulet à l'ail Pommes de terre Gâteau maison | Salad'bar Pâtes à la bolognaise Fromage Fruits crus de saison |

**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