

Menu du 14 au 18 septembre 2026

 LUNDI	 MARDI	 JEUDI	 VENDREDI
Salad' bar Sauté de veau à la basquaise Duo de riz Fromage à la coupe Fruits crus de saison	Salade de lentilles Rôti de porc sauce charcutière Tian de légumes/céréales Yaourt grecque Fruits crus de saison	Salad' bar et charcuterie Couscous de légumes Semoule Assortiment de fromage Gâteau maison	Wrap de légumes de saison Moules marinières Pommes de terre rôties au four Panna cotta 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 : 80% 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