

Menu du 07 au 11 septembre 2026

 LUNDI	 MARDI	 JEUDI	 VENDREDI
Salade de pois chiche Fusilli aux légumes Sauce fromagère Fruits crus de saison	Carottes râpées et graines de courges Rougail saucisse Riz Fromage à la coupe Fruits crus de saison	Mousse de sardine Poulet rôti à l'ail et aux croutons Poêlée de pommes de terre, poivrons et blettes Gâteau maison Fruits crus de saison	Tarte à la tomate Rôti de bœuf Quinoa de légumes Yaourt fermier à la grèque 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 : 75% 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