



Collège Maurice de BROGLIE

Menu du 21 au 25 septembre 2026



Lundi
Mardi
Mercredi
Jeudi
Vendredi

Entrée	Plat	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
Salad Bar à volonté : Œufs durs mayonnaise (3-10)	Steak haché sauce poivre	Pommes de terre nouvelles Poêlé de légumes	Camembert (7)	Barre glacée (7)
Salad Bar à volonté : Tarte fine tomate (1)	Sauté de dinde	Coquillettes (1) Haricots verts	Kiri (7)	Muffin chocolat myrtille (1-3-7)
Salad Bar à volonté : Crêpe au fromage (1-3-7)	Cabillaud sauce aurore (7)	Blé Légumes de saison	Yaourt nature bio (7)	Liégeois vanille (7)
Salad Bar à volonté : Melon pastèque concombre	Lasagnes à la provençale (1-7)	Salade verte	Tomme blanche (7)	Riz au lait (1-7)

La Principale La Secrétaire Générale La Cheffe de cuisine L'infirmière

1. Gluten
2. Crustacés
3. Œufs
4. Poissons
5. Arachide
6. Soja
7. Lait
8. Fruits à coque
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. Lupin
14. Mollusques



Viande Française	Label Rouge	IGP Indication Géographique Protégée	AOP Appellation d'Origine Protégée	HVE Haute Valeur Environnementale	Pêche Durable	Agriculture Biologique	Fait Maison	Menu Végétarien	Aide UE A destination des écoles	Aide UE A destination des écoles

