
















MENU DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025

| Lundi 8 septembre | Mardi 9 septembre | Jeudi 11 septembre | Vendredi 12 septembre |
|--|---|---|---|
| Feuilleté Hot-dog  Paupiette de veau  sauce forestière  Haricots verts Petit suisse aromatisé Pêches au sirop coulis de chocolat, Chantilly  | Salade de chou blanc  Pâté en croute  Poisson à la Bordelaise  sauce chorizo  Riz Cantal / Morbier Pana Cotta  | Salade de lentilles Melon Omelette au fromage  Salade Yaourt aromatisé Compote / Petit beurre | Surimi  Œuf dur Escalope viennoise  sauce à la crème  Pâtes Fromage blanc Tartelette aux pommes   |



Fait maison



Produit frais



Produit Label



Produit local



Pêche Durable



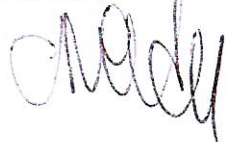
Viande d'origine française




Produit bio

Le collège se réserve le droit d'apporter toutes modifications au présent menu.

La Gestionnaire
F. AMADIEU



La responsable de cuisine
L. GUILLANEUX



La Principale
C. GONDAT

