

MENU DU 18 AU 22 MAI 2026

Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Salade de concombre  Chou blanc en vinaigrette  Escalope de dinde sauce Curry  Riz pilaf Fromage blanc, coulis de fruits rouges Kiwi / Poires	Tarte au thon et tomate  Sauté de porc  sauce aux herbes  Haricots verts  Poelée de champignons frais  Emmental / Morbier Crème dessert vanille	Wrap au jambon de dinde, boursin  Salade Cabillaud sauce chorizo  Ratatouille maison  Yaourt aromatisé Compote maison pomme banane 	Mélange de tomates, basilic et mozzarella  Pasta Party  (sauce tomate, sauce au Bleu ou Pesto) Gorgonzola  Tiramisu maison 

 Fait maison	 Produit frais	 Produit Label Rouge	 Produit local	 Appellation d'origine protégée
 Pêche Durable MSC	 Viande d'origine française	 Produit bio	 Indication Géographique Protégée	

Les préparations peuvent contenir les allergènes suivant :

 Gluten	 Sésame	 Céleri	 Soja	 Moutarde	 Lupin	 Sulfite
 Fruit à coque	 Œuf	 Arachide	 Mollusques et crustacés	 Lait	 Poisson	

Le collège se réserve le droit d'apporter toute modification au présent menu

La Gestionnaire
F. AMADIEU



La responsable de cuisine
L. GUILLANEUX



La Principale
C. GONDAT

