

**COLLEGE JEAN DE LA FONTAINE**  
**Menu du Lundi 01/09/2025 au Vendredi 12/09/2025**

SEMAINE 1	Saison	Maison	Local	BIO	LUNDI 1ER SEPTEMBRE	Saison	Maison	Local	BIO	MARDI 2 SEPTEMBRE	Saison	Maison	Local	BIO	MERCREDI 3 SEPTEMBRE	Saison	Maison	Local	BIO	JEUDI 4 SEPTEMBRE	Saison	Maison	Local	BIO	VENDREDI 5 SEPTEMBRE
					-					-					-										VEGETARIEN
Entrée 					Salade					Melon					Surimi mayo						Salade de lentilles				Carottes râpées
Viande/Poisson 					Lasagne					Cordon bleu					Emincé de bœuf						Rôti de Porc				Poisson
Légumes/Féculents 										Frites					Ratatouille						Choux fleurs Bio				Riz
Laitage 					Yaourt Bio					Fromage					Yaourt						Fromage				Fromage blanc local
Fruit/Dessert 					Fruit					Glace					Fruit						Compote				Fruit
SEMAINE 2					LUNDI 8 SEPTEMBRE					MARDI 9 SEPTEMBRE					MERCREDI 10 SEPTEMBRE					JEUDI 11 SEPTEMBRE					VENDREDI 12 SEPTEMBRE
					VEGETARIEN																				PIQUE NIQUE
Entrée 					Friand					Concombre					Salade						Charcuterie				
Viande/Poisson 					Gratin de pates					Chipolatas					Omelette						Steack haché				Sandwich au thon
Légumes/Féculents 					à la Provençale					Carottes persillées					Pommes grenailles						Haricots verts				chips
Laitage 					Fromage					Yaourt					Petit suisse						Fromage				Yaourt à boire
Fruit/Dessert 					Fruit					Beignet					Fruit						Glace				Compote

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :  
 Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, celeri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Pour votre information : Pour des raisons d'approvisionnement, l'Établissement se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Le chef de Cuisine: Laurent FRAISE

la Secrétaire Générale : Mme Marie-Françoise DURANTET

La Principale : Mme Elodie MONTCHARMONT



