














MENU DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Salade pomme de terre/thon   Escalope de poulet à la crème Carottes sautées   Poêlée de champignons Petit suisse aromatisé Corbeille de fruits	Macédoine Salade d'endive   Cervelas Alsacien  Pâtes Fromage à la coupe Crème brûlée au speculos 	Salade de lentilles Taboulé Filet de cabillaud  sauce à l'oseille  Poêlée de légumes campagnarde Fromage blanc, coulis de fruits rouge Beignet aux pommes	Salade composée au fromage et croutons  Saucisson cuit  sauce échalotte  Pomme de terre vapeur Yaourt sucré Compote



Fait maison



Produit frais



Produit Label Rouge



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

