

MENU DU 8 AU 12 JUIN 2026

Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Betteraves rouges en vinaigrette Pâté en croute  Filet de poulet à la basquaise    Riz Croc' lait Compote de pomme	Macédoine Salade de chou blanc bio au Comté     Omelette aux pommes de terre  Feuille de chêne rouge Petit suisse nature Flan à la vanille maison 	Salade Crétoise   (tomates, concombre, poivrons, olives et feta) Pavé de colin  sauce crémeuse citron échalote  Boulghour Tome de l'Aumance  (GAEC du Petit Franchesse à Rocles) Gâteau fondant aux poires  (Proposé par Flavie)	Salade Piémontaise maison   Boulette de bœuf à la tomate  Tomates et courgettes gratinées à la mozzarella  Yaourt aromatisé Liegeois à la vanille

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

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

