

MENU DU 5 au 9 OCTOBRE 2026

Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Jeudi 8 octobre <i>« Le Grand Repas »</i>	Vendredi 9 octobre
Carottes râpées au cumin   Chou rouge vinaigrette   Blanquette de volaille  Haricots verts Petis suisse aromatisé Pommes au four caramélisées 	Taboulé maison   Saumon sauce à l'aneth  Gratin de brocolis et pommes de terre   Fromage blanc Pain perdu maison 	Velouté de choux-fleurs à la comtesse de Vichy, lard grillé et piment d'Espelette, éclats de châtaignes   Suprême de volaille, jus aux quatre épices Purée de panais à la tomme de vache   Carottes glacées à la citronnelle   Fromage Fondant au chocolat, crème anglaise au yuzu et crème fouettée vanille 	Mélange de salade Poêlée Campagnarde maison   Emmental Salade de fruits 

 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.GUILDANEUX



La Principale
C.GONDAT

