

MENU DU 20 AU 24 AVRIL 2026

Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Judi 23 avril	Vendredi 24 avril
Radis - beurre Macédoine Cervelas Alsacien Pomme de terre rissolées Gouda Pamplemousse / Pomme	Terrine de campagne cornichon Salade d'endives au Bleu Colin d'Alaska sauce au Curry Haricots verts Tomates provençales Yaourt maison à la framboise Tarte Ammandine	Filet de maquereau à la moutarde Avocat mayonnaise Sauté de boeuf à la tomate Purée maison Fromage blanc Cake au chocolat Crème anglaise	Salade Coleslaw Croque-Monsieur maison Salade Yaourt aromatisé Verrine de fruits frais Chantilly

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

Les préparations peuvent contenir les allergènes suivant :

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

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

La Gestionnaire
F. AMADEU



La responsable de cuisine
L. GUILLANEUX



La Principale

