

MENU DU 7 au 11 SEPTEMBRE 2026

Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Salade de tomates au basilic   Thon mayonnaise  Paupiette de veau  sauce forestière  Penne / Courgettes fraîches sautées  Camembert / Emmental Verrine pêches Chantilly 	Salade de chou blanc aux lardons   Pâté en crouste  Filet de colin  sauce chorizo  Riz / Carottes au beurre  Fromage blanc Panna cotta 	Salade de lentilles à la paysanne  Melon Omelette aux herbes fraîches  Yaourt maison saveur framboise  Tarte au citron maison 	Surimi mayonnaise  Hachis Parmentier   Salade Petit suisse nature Compote maison pomme pêche 

 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. GUILLANEUX



La Principale
C. GONDAT

