

MENU DU 23 AU 27 FÉVRIER 2026

Lundi 23 février	Mardi 24 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Betteraves rouges à la moutarde à l'ancienne Concombre bio à la crème Poêlée Campagnarde (pomme de terre, lardons, champignons) Salade Fromage ail et fines herbes Compote de pomme	Pâté en croute Mousse de foie Paupiette de saumon - sauce crème ciboulette Fondue de poireaux Courgettes sautées Yaourt aromatisé Beignet à la framboise	Lentilles en vinaigrette Salade aux lardons Haut de cuisse de poulet au jus Riz / Haricots verts St-Nectaire Camembert Semoule au lait maison	Velouté de poireaux maison Tartiflette Salade Petit Suisse Salade de fruits maison
 Fait maison	 Produit frais	 Produit Label Rouge	 Produit local
 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	 Oeuf	 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

