

MENU DU 1er AU 5 JUIN 2026

Lundi 1 ^{er} juin	Mardi 2 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
Radis - beurre  Concombre à la crème  Poisson pané sauce tartare maison   Ebly St-Nectaire  / Buche de chèvre Glace Mars	Assiette de charcuterie  Sauté de dinde aux olives   Gratin de brocolis et pomme de terre maison  Yaourt nature maison  Crumble pomme cassis  (Proposé par Juliette)	Melon  Tomate antiboise   Saucisse de Toulouse  Carotte à la crème moutardée   Yaourt aromatisé Biscuit speculos maison  (proposé par Yaëlle) Crème anglaise	Carottes râpées à la ciboulette fraîche   Salade feuille de chêne Poêlée Campagnarde maison   Fromage blanc Pomme bio 

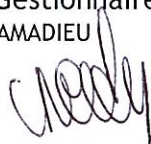
	Fait maison		Produit frais		Produit Label Rouge		Produit local		Appellation d'origine protégée
	Pêche Durable MSC		Viande d'origine française		Produit bio		Indication Géographique Protégée		

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

