

MENU DU 21 au 25 SEPTEMBRE 2026

Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Macédoine de légumes Maquereaux à la moutarde Quenelle de volaille ou cervelas orloff sauce tomate Pomme de terre vapeur Morbier Comté AOP Banane	Œufs durs mayonnaise Salade d'endives Sauté de dinde à la crème Poêlée de légumes frais maison Yaourt nature Gâteau au Nesquik maison	Mousse de foie cornichon Betteraves rouges vinaigrette Poisson pané sauce curry Riz Chou-fleur Fromage blanc Pavé Suisse aux pépites de Chocolat maison	Céleri façon rémoulade Salade composée Pasta Party (Penne, sauce au Bleu ou sauce tomate, ou pesto) Camembert Salade de fruits frais maison

Fait maison	Produit frais	Produit Label Rouge	Produit local	Appellation d'origine protégée
 Pêche Durable MSC	 Viande d'origine française	 AB	 Produits locaux	 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