

MENU DU 28 au 2 OCTOBRE 2026

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 1 ^{er} octobre	Vendredi 2 octobre MENU ESPAGNOL
Chou blanc BIO râpé    Maïs en salade Boulettes de bœuf sauce tomate Torti Ratatouille maison   Fromage blanc Corbeille de fruits	Rillettes de poulet - cornichons Concombres à la feta   Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne   Poêlée de champignons frais   Haricots verts persillés Emmental St-Paulin Moelleux aux pommes maison 	Salade de pommes de terre maison   Colin sauce citronnée  Brocolis au beurre  Ebly Yaourt maison saveur vanille  Semoule au lait au chocolat 	Salmorejo   (Velouté de tomate servi avec œufs et jambon cru) Paëlla Ossau Iraty Crème Catalane maison 

 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
La Principale
C. GONDAT
COLLEGE CHARLOTTE DELBO
03240 TRONGET