

MENU DU 15 AU 19 JUIN 2026

Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Concombres au chèvre frais  Maquereaux à la moutarde  Quenelle de volaille  sauce aurore  Andouillette grillée  PDT vapeur  Cantal  / Bleu de Bresse Pêche / Abricot 	Salade de lentilles à la paysanne  Pâté de campagne  Gratin de poisson   Riz / Fondue de poireaux  Fromage blanc Tarte aux pommes 	Avocats  Thon en mayonnaise  Escalope de dinde  sauce échalote  Ratatouille / Semoule Petit suisse aromatisé Ile flotante	Endive en salade  Salade composée Pâte à la bolognaise   Emmental Crème à la vanille

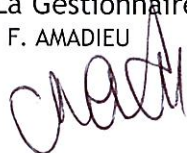
 Fait maison	 Produit frais	 Produit Label Rouge	 Produit local	 Appellation d'origine protégée
 Pêche Durable MSC	 Viande d'origine française	 Produit bio	 Indication Géographique Protégée	

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

