

MENU DU 9 AU 13 MARS 2026

Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Chou fleur sauce cocktail   Macédoine Poisson meunière  sauce curry  Riz Yaourt de Rocles  Poire / Clémentine	Boulghour en salade Œufs durs mayonnaise   Poulet à la basquaise Haricots verts   Champignons frais sautés   Petit suisse aromatisés Brioche perdue au caramel beurre salé 	Cake au thon   Cake au jambon   Salade verte Rôti de dinde aux herbes   Torti Bleu de Bresse  Tomme de Savoie  Clafoutis aux poires  	Saucisson à l'ail / Rosette   Pâté aux pommes de terre   Salade Yaourt maison à la vanille   Verrine de fruits frais 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



