

MENU DU 22 AU 26 JUIN 2026

Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Surimi  Salade aux lardons Poisson au cheddar Riz aux légumes du soleil Produits laitiers Fruits	Feuilleté hot-dog Porc au curry  Choux-fleur persillés Paroduits laitiers Cake aux pépites de chocolat 	Salade de tomates  Melon  Rôti de dinde  moutarde à l'ancienne  Haricots beurre Babybel Beignet aux pommes	Mélange de salade Hamburger maison  Pommes de terres sautées Yaourt nature Poire

 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

