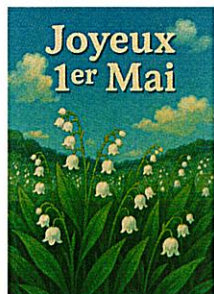


MENU DU 27 AU 30 AVRIL 2026

Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Jeudi 30 avril MENU ESPAGNOL	Vendredi 1 ^{er} mai
Asperges sauce mousseline  Taboulé maison   Chipolatas  Haricots blancs à la tomate Petit suisse frais aux fruits Ananas caramélisées  	Salade aux lardons Œufs mimosa  Fish and chips Gratin de courgettes fraîches maison   St-Nectaire / Bleu d'Auvergne  Riz au lait revisité maison 	Gaspacho maison   Chorizo - beurre  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

