








































MENU DU 26 AU 29 MAI 2026



Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai MENU AMÉRICAIN
	Haricots verts à l'échalote  Radis - beurre  Paupiette de veau sauce tomate  Semoule  Camembert / Morbier Flan nappé caramel	Saucisson à l'ail  Rillettes d'oie cornichons  Filet de hoki  sauce moutardée  Carottes et courgettes fraîches au beurre   Fromage frais aromatisés Tartelette aux pêches maison 	Salade à l'Américaine   Chicken Burger   Potatoes  Gouda  Verrine de fruits frais - crème Chantilly  

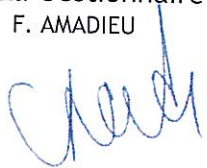
 Fait maison	 Produit frais	 Produit Label Rouge	 Produit local	 Appellation d'origine protégée
 Pêche Durable MSC	 Viande d'origine française	 Produit bio	 Indication Géographique Protégé	

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

