


































MENU DU 1er AU 5 JUIN 2026

Lundi 1 ^{er} juin	Mardi 2 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
<p>Radis - beurre </p> <p>Concombre à la crème </p> <p>Poisson pané sauce tartare maison  </p> <p>Ebly</p> <p>St-Nectaire  / Buche de chèvre</p> <p>Glace Mars</p>	<p>Assiette de charcuterie </p> <p>Sauté de dinde aux olives  </p> <p>Gratin de brocolis et pomme de terre maison  </p> <p>Yaourt nature maison </p> <p>Crumble pomme cassis  (Proposé par Juliette)</p>	<p>Melon </p> <p>Tomate antiboise  </p> <p>Saucisse de Toulouse </p> <p>Carotte à la crème moutardée  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Biscuit speculos maison  (proposé par Yaëlle)</p> <p>Crème anglaise</p>	<p>Carottes râpées à la ciboulette fraîche  </p> <p>Salade feuille de chêne</p> <p>Poêlée Campagnarde maison  </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Pomme bio </p>

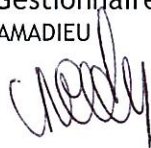
 Fait maison	 Produit frais	 Produit Label Rouge	 Produit local	 Appellation d'origine protégée
 Pêche Durable MSC	 Viande d'origine française	 Produit bio	 Indication Géographique Protégée	

Les préparations peuvent contenir les allergènes suivant :

 Gluten	 Sésame	 Céleri	 Soja	 Moutarde	 Lupin	 SO ₂	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

