

MENU DU 29 AU 3 JUILLET 2026

Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
Beignet de calamar Plancha (chipolatas, poulet mariné, chorizo à griller, merguez) Pommes de terres rissolées Produit laitier Twix	Crudités Raviolis gratinés Yaourt aromatisé Compote	Melon Poulet pané Pâtes Yaourt à boire pêche - abricot Fruits	PIQUE - NIQUE 
 Fait maison	 Produit frais	 Produit Label Rouge	 Produit local
 Pêche Durable MSC	 Viande d'origine française	 Produit bio	 Indication Géographique Protégée
			 Appellation d'origine 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



La responsable de cuisine



La Principale

