

MENU DU 1^{er} au 4 SEPTEMBRE 2026



Lundi 31 août	Mardi 1er septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
	Salade César Pâtes à la bolognaise Petit suisse nature Cône vanille fraise	Feuilleté hot-dog Filet de poulet sauce échalote Riz / Haricots verts St-Nectaire Brie Clafoutis aux poires maison	Carottes râpées à la ciboulette Salade verte Saucisse de Toulouse sauce au Bleu de Bresse Pommes de terres sautées persillées Yaourt aromatisé Crème dessert caramel

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	Oeuf	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