

MENU DU 28 au 2 OCTOBRE 2026

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 1 ^{er} octobre	Vendredi 2 octobre MENU ESPAGNOL
Chou blanc BIO râpé    Maïs en salade Boulettes de bœuf sauce tomate Torti Ratatouille maison   Fromage blanc Corbeille de fruits	Rillettes de poulet - cornichons Concombres à la feta   Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne   Poêlée de champignons frais   Haricots verts persillés Emmental St-Paulin Moelleux aux pommes maison 	Salade de pommes de terre maison   Colin sauce citronnée  Brocolis au beurre  Ebly Yaourt maison saveur vanille  Semoule au lait au chocolat 	Salmorejo   (Velouté de tomate servi avec œufs et jambon cru) 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
La Principale
C. GONDAT
COLLEGE CHARLOTTE DELBO
03240 TRONGET