

MENU DU 5 au 9 OCTOBRE 2026

Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Jeudi 8 octobre <i>« Le Grand Repas »</i>	Vendredi 9 octobre
Carottes râpées au cumin  Chou rouge vinaigrette  Blanquette de volaille  Haricots verts  Petis suisse aromatisé  Pommes au four caramélisées 	Taboulé maison  Saumon sauce à l'aneth  Gratin de brocolis et pommes de terre  Fromage blanc  Pain perdu maison 	Velouté de choux-fleurs à la comtesse de Vichy, lard grillé et piment d'Espelette, éclats de châtaignes  Suprême de volaille, jus aux quatre épices  Purée de panais à la tomme de vache  Carottes glacées à la citronnelle  Fromage  Fondant au chocolat, crème anglaise au yuzu et crème fouettée vanille 	Mélange de salade  Poêlée Campagnarde maison  Emmental  Salade de fruits 

 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 :

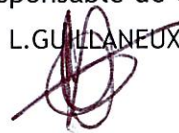
 Gluten	 Sésame	 Céleri	 Soja	 Moutarde	 Lupin	 Sulfite
 Fruit à coque	 Œuf	 Arachide	 Mollusques et crustacés	 Lait	 Poisson	

Le collège se réserve le droit d'apporter toute modification au présent menu.

La Gestionnaire
F.AMADIEU



La responsable de cuisine
L.GUILDANEUX



La Principale
C.GONDAT

