

MENU DU 12 au 16 OCTOBRE 2026 Semaine Agrilocal



Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Terrine de campagne - cornichons Chou-fleur vinaigrette Poisson pané Tex-Mex sauce à la tomate Semoule Yaourt fermier de Rocles (GAEC du petit Franchise à Rocles) Poire	Quiche Lorraine Brochette de dinde sauce au curry Petits pois carottes Comté AOP St-Nectaire Glace à la vanille Alliait (Sauvagny)	Haricots verts en salade Mousse de canard - cornichon Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne (Ferme Deschamps à Tronget) Poêlée de légumes frais maison Yaourt nature Gâteau aux pommes et caramel	Salade verte Pâté aux pommes de terre à la crème fraîche de Rocles (GAEC du petit Franchise à Rocles) Yaourt à boire Compote pomme banane

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

(Signature of F. Amadiou)

(Signature of L. Guillaneux)

(Signature of C. Gondat)