

MENU DU 16 AU 20 MARS 2026

Lundi 16 mars	Mardi 17 mars MENU IRLANDAIS	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Quinoa en vinaigrette   Surimi mayonnaise  Poisson Tex-Mex  Duo de chou au beurre (Chou romanesco et chou fleur frais)  Fromage à la coupe Crème dessert à la vanille	Carottes râpées fraîches à la ciboulette   Haricots verts en vinaigrette Coddle  (Ragoût de saucisses, bacon, oignon et pomme de terre)  Cheddar Irish Apple Cake  	Céléri râpé façon rémoulade   Mousse de betterave rouge frais   Escalope de volaille à la sauge  Riz Yaourt maison aux fruits rouges  Tarte au citron meringuée au sablé breton 	Mélange de salade, maïs en vinaigrette Pizza maison  (Jambon emmental ou 4 fromage) Fromage blanc Compote de pomme/banane maison
 Fait maison  Pêche Durable MSC	 Produit frais  Viande d'origine française	 Produit Label Rouge  Produit bio	 Produit local  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
F. AMADIEU



La responsable de cuisine
L. GUILLANEUX



La Principale
 C. CONDAT
 La Principale
 C. CONDAT
 03240 TRONGET