

MENU DU 23 AU 27 MARS 2026

Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Wrap au thon Rillettes de poulet rôti cornichon Emincé de porc sauce à la crème Petit pois Fromage blanc de Rocles Flan nappé caramel	Chou blanc et lardons en salade Blanquette de poisson Semoule Camembert Emmental Cake chocolat banane	Salade de pomme de terre à l'échalote Haut de cuisse de poulet Gratin de chou-fleur en béchamel Yaourt aromatisé Pomme au four caramélisée	Feuille de chêne rouge et croutons Kebab sauce blanche Frites Petit suisse nature Salade de fruits frais 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

