










MENU DU 4 AU 7 MAI 2026

Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
Betteraves rouges vinaigrette Céleri façon rémoulade  Steak haché  sauce au Bleu  Petit pois carotte Camembert Emmental Bâtonnet glace vanille	Salade de pâte au Pesto, feta et croustons  Poisson pané au cheddar  sauce citron ciboulette  Haricots beurre en persillade Yaourt nature Salade de fruits frais maison  	Radis beurre  Salade de thon  Risotto au chorizo  Yaourt maison Cookies maison 	 8 MAI ANNIVERSAIRE DE LA VICTOIRE DU 8 MAI 1945

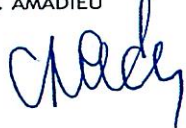
 Fait maison	 Produit frais	 Produit Label Rouge	 Produit local	 Appellation d'origine protégée
 Pêche Durable MSC	 Viande d'origine française	 Produit bio	 Indication Géographique Protégé	

Les préparations peuvent contenir les allergènes suivant :

 Gluten	 Sésame	 Céleri	 Soja	 Moutarde	 Lupin	 SO ₂ 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

