















# SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026

	ENTREE	PLAT	DESSERT	ALLERGENES	PROVENANCE VIANDES ET LABELS
<b>LUNDI</b>	Charcuterie rosette 	Brochette de dinde courgettes	Fromage St Nectaire brugnon	ENTREE multiallergenes	
				PLAT	
				DESSERT lait	
<b>MARDI</b>	Salade avocat Tomate feta	Tourte aux champignons	Yaourt local bio Compote biscuit	ENTREE moutarde lait	
				PLAT gluten lait	
				DESSERT : lait,gluten,oeufs multiallergenes	
<b>JEUDI</b>	Salade piémontaise	Sauté de veau Marengo riz camargue	Fromage de chèvre clafoutis	ENTREE moutarde oeufs	
				PLAT	 
				DESSERT , gluten, lait, oeufs	
<b>VENDREDI</b>	Salade Friand légumes bio	Tagliatelles au saumon brocoli 	Tome de Savoie fruit	ENTREE :moutarde multiallergenes	
				PLAT gluten lait poisson	 
				DESSERT lait	

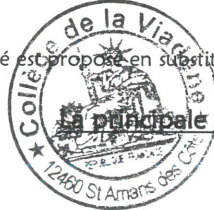
Le menu peut être modifié dans deux cas : anomalie constatée sur toute denrée au stade de la réception ou du stockage.  
Toutes nos viandes sont d'origine française ou européenne ainsi que les préparations à base de viande. Quand un fromage au lait cru est au menu, un fromage au lait pasteurisé est proposé en substitution. Toute intolérance ou allergie connue doivent être signalée à la direction du collège afin d'établir un Plan d'Accueil Personnalisé.

**Le chef cuisinier**



**Jérôme Bouldoyre**

**La secrétaire générale Sandrine Guerrier**



**La directrice Delphine Darnaud**