









SEMAINE DU 22 AU 26 JUIN 2026

 LUNDI	ENTREE	PLAT	DESSERT	ALLERGENES	PROVENANCE VIANDES ET LABELS
LUNDI	Charcuterie Paté en croute	Poisson pané Ratatouille semoule	Fromage fruits	ENTREE gluten	
				PLAT poisson,gluten	
				DESSERT lait	
MARDI	Salade accras de morue	Jambon au four Riz pilaf	Fruits Flan coco Coulis de fruits rouges	ENTREE moutarde lait multiallergenes	
				PLAT moutarde	
				DESSERT : lait,,oeufs	
JEUDI	Poireaux vinaigrette	Boulettes de bœuf Haricots verts	Petits suisses aux fruits	ENTREE moutarde	
				PLAT	
				DESSERT , , lait	
VENDREDI	Melon Saucisse sèche farcous	Salade composée Roti de porc	Fromage Tarte aux fruits	ENTREE :gluten oeufs	 
				PLAT moutarde	 
				DESSERT lait gluten oeufs	

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

