



## Semaine du 04 au 07 mai 2026 - N°19

PLATS JOURS	HORS D'ŒUVRE	VIANDE	LÉGUMES	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 4	Feuilleté au fromage Salade verte	Poisson meunière Citron	Poêlée ratatouille Epinards au gratin Beignets chou-fleur	Fromage blanc	Banane Ananas
MARDI 5 MENU LOCAL	Salade de chèvre chaud au miel	Steak au bleu d'Auvergne	Pâtes	St Nectaire, Tomme de Rochefort Montagne	Crème dessert Compote
MERCREDI 6	Pâtes perles à l'italienne Pamplemousses	Noix de veau LOCAL sauce crème champignons	Jardinière de légumes maison	Yaourt nature sucré	Salade de fruits frais
JEUDI 7	Salade verte Thon maïs tomates cerise	Torteltonni veggie sauce tomate / sauce bleu		Morbier Savaron	Clafoutis maison
VENDREDI 8	FERIE				

LE PRINCIPAL,



LA GESTIONNAIRE,

La Gestionnaire  
C. THOMAS

LE CHEF DE CUISINE,



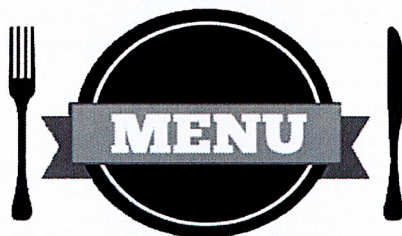
De saison

cuisiné au collège

Local

BIO

Viande bovine française



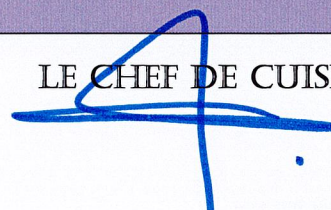
## Semaine du 04 au 07 mai 2026 - N°19

PLATS JOURS	HORS D'ŒUVRE	VIANDE	LÉGUMES	FROMAGE	DESSERT
<b>LUNDI 4</b>	Feuilleté au fromage Salade verte	Poisson meunière Citron	Poêlée ratatouille Epinards au gratin Beignets chou-fleur	Fromage blanc	Banane Ananas
<b>MARDI 5</b>	Salade de chèvre chaud maison	Rougail saucisses maison	Riz basmati	Comté Cantal	Mousse chocolat
<b>MERCREDI 6</b>	Pâtes perles à l'italienne Pamplemousses	Noix de veau LOCAL sauce crème champignons	Jardinière de légumes maison	Yaourt nature sucré	Salade de fruits frais
<b>JEUDI 7</b>	Salade verte Thon maïs tomates cerise	Torteltonni veggie sauce tomate / sauce bleu		Morbier Savaron	Clafoutis maison
<b>VENDREDI 8</b>	<b>FERIE</b>				

LE PRINCIPAL,

LA GESTIONNAIRE,

LE CHEF DE CUISINE,



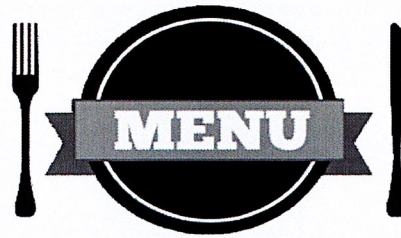
De saison

cuisiné au collège

Local

BIO

Viande bovine française



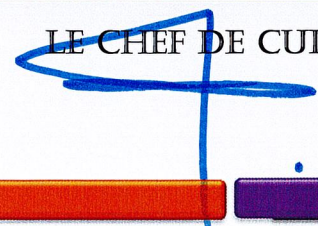
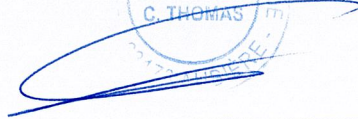
## Semaine du 11 au 13 mai 2026 - N°20

PLATS JOURS	HORS D'ŒUVRE	VIANDE	LÉGUMES	FROMAGE	DESSERT
<b>LUNDI 11</b>	Terrine de thon Salade César Maquereaux tomate	<b>Quenelles sauce nantua</b>	<b>Riz pilaf</b>	Emmental Cantal	Liégeois chocolat
<b>MARDI 12</b>	Tomate feta Betterave graine de moutarde Asperge verte parmesan	<b>Bourguignon LOCAL</b>	<b>Carottes au beurre</b>	Fourme Ambert Bûche de pilat	Gaufre
<b>MERCREDI 13</b>	<b>Concombre Radis Carottes rapées</b>	<b>Cordon bleu coulis tomate</b>	<b>Coquillettes au beurre</b>	Yaourt aromatisé	<b>Fraises au sucre</b>
<b>JEUDI 14</b>	<b>FERIE</b>				
<b>VENDREDI 15</b>	<b>FERIE</b>				

LE PRINCIPAL,

LA GESTIONNAIRE,

LE CHEF DE CUISINE,



De saison

cuisiné au collège

Local

BIO

Viande bovine  
française