



Semaine du 18 au 22 mai 2026 - N°21

PLATS JOURS	HORS D'ŒUVRE	VIANDE	LÉGUMES	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 18	Carottes râpées Tomate mozza Salade verte	Lasagnes maison		Cantal Tomme de brebis	Salade de fruits frais
MARDI 19	Salade César Radis Pâté en croûte	Filet poisson meunière	Jardinière de légumes	Petit suisse mousse fruits	Compote vrac
MERCREDI 20	Choux fleurs vinaigrette Lentilles cervelas	Omelette au fromage Salade verte		Faisselle Tartare	Mousse fruits
JEUDI 21	Iceberg au saumon Melon Pastèque	Mignon de porc sauce à la sauge	Pomme grenailles maison	Brie Camembert	Fraisier maison
VENDREDI 22	Macédoine Jambon blanc Salade de chèvre pomme	Paëlla poulet maison		Yaourt vrac	Glace

LE PRINCIPAL,

LA GESTIONNAIRE,

LE CHEF DE CUISINE,



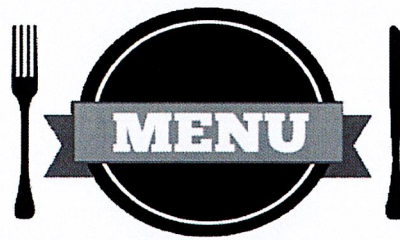
De saison

cuisiné au collège

Local

BIO

Viande bovine
française



Semaine du 26 au 29 mai 2026 - N°22

PLATS JOURS	HORS D'ŒUVRE	VIANDE	LÉGUMES	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 25	FERIE				
MARDI 26	Concombre au fromage blanc Surimi Salade marco polo	Steak grillé LOCAL sauce poivre sauce béarnaise	Haricots plats à la provençale	Fromage blanc	Ananas Liégeois de fruits
MERCREDI 27	Salade verte Avocat antiboise	Tomate farcie	Riz	Bûche pilat Chaumes	Crème caramel maison
JEUDI 28	Salade verte Quiche lorraine maison	Filet cabillaud crème de poireaux	Epinards au gratin Tomate provençale	St Nectaire Tomme de rochefort	Crème mont blanc vrac
VENDREDI 29	Pamplemousse Radis Mâche nature	Pain à l'oriental	Frites	Kiri Bleu laqueuille	Salade de fruits frais

LE PRINCIPAL,

LA GESTIONNAIRE,

LE CHEF DE CUISINE,

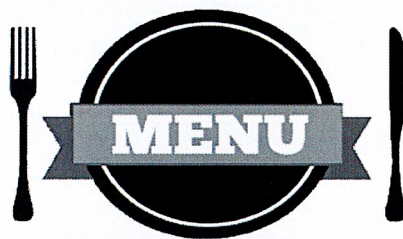
De saison

cuisiné au collège

Local

BIO

Viande bovine française



Semaine du 1 au 5 juin 2026 - N°23

PLATS JOURS	HORS D'ŒUVRE	VIANDE	LÉGUMES	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 1	Asperges vertes Champignons à la grecque Salade style périgourdine	Spaghetti carbonara		Yaourt LOCAL	Ananas Pomme
MARDI 2	Salade niçoise maison Tagliatelles en salade maison	Rosbeef sauce madère	Haricots verts Flageolets carottes Pomme noisette	St Nectaire Tomme de Rochefort LOCAL	Mousse chocolat
MERCREDI 3	Guacamole tacos Lentilles corail en salade	Pinsa maison Garniture crudités		Boursin Mini chauroux	Riz au lait maison Compote
JEUDI 4	Salade de tomate Melon Pastèque Concombre	Brandade de morue maison à la portugaise		Yaourt nature sucré	Paris Brest maison
VENDREDI 5	Charcuterie Salade verte croûton	Poulet grillé jus au thym	Courgettes à la crème	Morbier Tomme grise	Cerises Fraises

LE PRINCIPAL,

LA GESTIONNAIRE,

LE CHEF DE CUISINE,

De saison

cuisiné au collège

Local

BIO

Viande bovine
française