

Semaine du 8 au 12 juin 2026 - N°24

PLATS JOURS	HORS D'ŒUVRE	VIANDE	LÉGUMES	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 8	Salade verte tomates cerise emmental Terrine de thon	Tagliatelles au bleu maison		Yaourt nature sucré	Glace
MARDI 9	Salade à la grecque Roquette jambon cru œufs durs	Longe de porc Orloff maison	Purée carottes céréales au beurre	Tomme de Rochefort LOCAL	Pêche
MERCREDI 10	Salade à l'espagnole	Croque monsieur maison Salade verte		Brie Camembert	Mousse aux fruits
JEUDI 11	Salade Méli-mélo aux 5 légumes Macédoine	Filet poisson meunière	Brocolis au beurre	St Nectaire LOCAL	Compote Meringue
VENDREDI 12	Melon jaune Pastèque	Wing's poulet	Frites	Fromage blanc aux fruits	Nectarine

LE PRINCIPAL,

LA GESTIONNAIRE,

LE CHEF DE CUISINE,



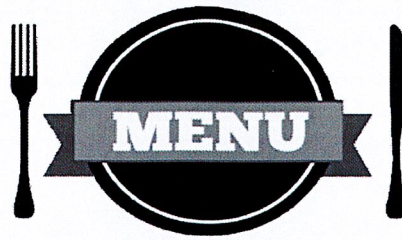
De saison

cuisiné au collège

Local

BIO

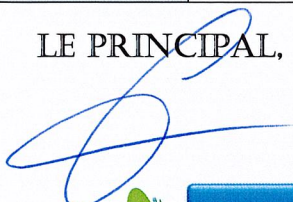
Viande bovine
française



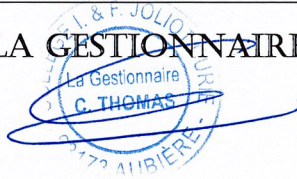
Semaine du 15 au 19 juin 2026 - N°25

PLATS JOURS	HORS D'ŒUVRE	VIANDE	LÉGUMES	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 15	Salade niçoise, Pois chiches à la berbère, Maquereaux	Haut de cuisse de poulet grillé sauce basquaise	Courgettes au gratin Céréales au beurre	Bleu d'Auvergne St Nectaire	Liégeois chocolat
MARDI 16	Melon Pastèque Tomate vinaigrette Surimi	Rougail saucisses maison	Riz basmati	Fromage blanc	Salade de fruits
MERCREDI 17	Salade de riz maison	Roti de porc Rosbeef froid		St Nectaire Bleu Laqueuille	Nectarine
JEUDI 18	Salade verte stick mozza	Navarin d'agneau	Jardinière de légumes maison	Brie Camembert	Crumble maison
VENDREDI 19	Salade emmental Wrap légumes	Torteltonni aux légumes		Yaourt aux fruits	Glace

LE PRINCIPAL,

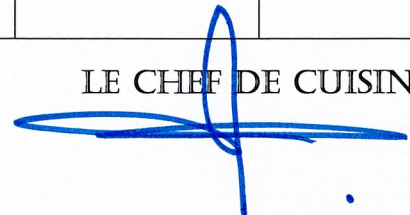


LA GESTIONNAIRE,



Irène & Frédéric Joliot-Curie
 La Gestionnaire
 C. THOMAS
 31720 AUBIÈRE

LE CHEF DE CUISINE,




De saison

cuisiné au collège

Local

BIO

Viande bovine
française