



Semaine du 21 au 25 septembre 2026 - N°39

PLATS JOURS	HORS D'ŒUVRE	VIANDE	LÉGUMES	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 21	Artichauts en salade, Lentilles en salade, Concombre Pamplemousse	Gratin de poisson	Riz aux petits légumes	St Paulin Savaron	Mousse chocolat BIO
MARDI 22	Crevettes, Maquereaux, Betteraves mimosa, Melon	Hauts de cuisses de poulet	Petits pois carottes Fenouil braisé	St Nectaire LOCAL	Raisin
MERCREDI 23	Salade de riz à la niçoise Poireaux vinaigrette	Omelette légumes mozza Salade verte		Brie Camembert	Banane Prunes
JEUDI 24	Salade d'avocats saumon fumé Tomate mozza	Tajine d'agneau	Légumes façon tajine Semoule au beurre	Mousse fromage frais aux fruits	Choux vanille caramel maison
VENDREDI 25	Trio salade dés emmental Œufs durs Carottes râpées	Tortelloni à la provençale bio coulis tomate basilic		Yaourt vrac LOCAL	Glace

LE PRINCIPAL,

LA GESTIONNAIRE,

LE CHEF DE CUISINE,


 AgriLocal63.fr

De saison

cuisiné au collège

Local

BIO

Viande bovine
française



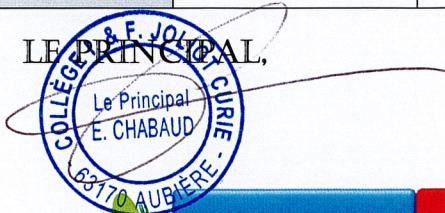
Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026 - N°40

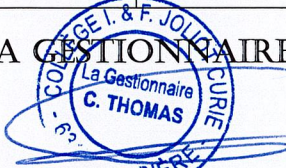
PLATS JOURS	HORS D'ŒUVRE	VIANDE	LÉGUMES	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 28	Feuilleté hot-dog ou poisson, Salade verte	Curry volaille	Pâtes torti	Yaourt LOCAL	Pomme LOCAL
MARDI 29	Terrine du pêcheur, Salade césar	Rosbeef sauce Madère	Rösti de légumes Haricots plats à la provençale	Chaumes St Albray	Flanby
MERCREDI 30	Perles de pâte océanes, Céleri remoulade	Pinsa veggie Garniture crudités		Chèvre Tomme de brebis	Riz au lait maison, Banane chocolat
JEUDI 1	Salade verte œufs durs, Tomates	Jambon mariné au miel	Purée de légumes maison	St Nectaire LOCAL	Salade de fruits frais
VENDREDI 2	Maïs tomates cerise, Iceberg œufs durs	Moules	Frites	Yaourt aux fruits	Compote vrac

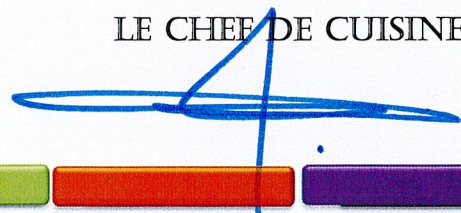
LE PRINCIPAL,

LA GESTIONNAIRE,

LE CHEF DE CUISINE,


 Le Principal
 E. CHABAUD
 COLLEGE I & F. JOLIOT-CURIE
 68170 AUBIERE


 La Gestionnaire
 C. THOMAS
 COLLEGE I & F. JOLIOT-CURIE
 68170 AUBIERE


 De saison
 cuisiné au collège
 Local
 BIO
 Viande bovine
 française