



Menus préparés sur place par nos cuisiniers



Menu équilibré

SEMAINE du 4 et 5 juillet 2022

lundi 4



salade de pâtes
pamplemousse
poisson sauce
brocolis au beurre
plat végétarien
saint-paulin
yaourt bio
brownie
compote de fruits



mardi 5



Carottes râpées
poireau vinaigrette
Raviolis (fraiche)
flageolets
plat végétarien
babybel
yaourt nature sucré
compote de poire
abricots au sirop

L'équipe de restauration vous souhaite de bonnes vacances et un bel été

Jean michel Patricia Catherine Cindy Philippe



Monique Laurence Laurent Maryline

melon
concombre
Jambon blanc
FRITES
plat végétarien
édam
fromage blanc aux fruits
fruits de saison
compote de fruits

la direction du collège

la direction de l'école

la diététicienne

le chef de cuisine



Ces menus peuvent être modifiés en cas de difficultés d'approvisionnements



Menus préparés sur place par nos cuisiniers



Menu équilibré

SEMAINE DU 27 au 1er juillet 2022

lundi 27



pastèque
macédoine de légumes
taboulé
Côte de porc
riz composé
plat végétarien
brie bio
yaourt nature sucré
fruits de saison
poire au sirop

mardi 28

Salade de tomates
mousseline de betterave
salade de pâtes
poisson meunière
purée de brocolis
plat végétarien
st moret
fromage blanc sucré
donuts
compote de poire

jeudi 30

17



radis beurre
betteraves vinaigrette
pdt au thon
cuisse de poulet (sans os)
épinards à la crème
plat végétarien
vache qui rit
yaourt aromatisé
glace
mirabelle au sirop

vendredi 1



œuf et mayonnaise
concombre
salade de haricots verts
poisson meunière
pdt et petit pois
plat végétarien
petits suisse aux fruits
p'tit louis
fruits de saison
pêche au sirop

la direction du collège

la direction de l'école

la diététicienne

le chef de cuisine



Ces menus peuvent être modifiés en cas de difficultés d'approvisionnements



Menus préparés sur place par nos cuisiniers



Menu équilibré

semaine du 20 au 24 juin 2022

lundi 20

11

sardines au beurre
salade verte noix et croûtons
<i>gaspacho tomate</i>
rougail de saucisses (porc)
petits pois
plat végétarien
petits suisse aux fruits
st moret
fruits de saison
abricots au sirop



mardi 21

melon
artichaut
maïs vinaigrette
parmentier de poisson
plat végétarien
emmental
yaourt nature sucré
chocolat liegeois
pommes cuites



jeudi 23

13

Menu gagnant de la semaine verte
salade de tomate
mozzarella et basilic
moules frites
fromage blanc
chaussé au moine
tarte aux fraises

merci au Gême F
Adam P, Arthur G
Ilyès M, Swann S

vendredi 24



salade piémontaise
salade de tomates thon
champignon à la grecque
<i>Wings tex mex</i>
brocolis au beurre
plat végétarien
yaourt à boire
saint-paulin
salade de fruits estivale
compote de fruits



tenue de la semaine verte

la direction du collège



la direction de l'école

la diététicienne



le chef de cuisine



Ces menus peuvent être modifiés en cas de difficultés d'approvisionnements