

620 repas par jour sont cuisinés par Bernard, Jérémy et Isabelle.

Pourcentage des ingrédients utilisés pour la période janvier juin 2026: BIO 76.1%, Egalim 85%

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Entrées proposées cette semaine susceptibles de changer au gré des approvisionnements Bio et locaux : Salade de tomate mozzarella, pamplemousse, salade de concombre, avocat, salade de thon et pomme de terre, carotte râpée, salade de chou, radis beurre				
Plats	Sauté de poulet au curry	Boulette de riz à la tomate et mozzarella	Plat	Rôti de porc	Raviole fraîche au fromage
Garnitures	Semoule au beurre	Trio de légumes		Pommes de terre rissolées	
Laitages et desserts	Yaourt ferme Jarouilles (Dpt 33)	Yaourt ferme Jarouilles (Dpt 33)		Comté AOP	Fourme d'Ambert AOP
					
Fruits (le fruit est en plus du laitage et ou du dessert)	Banane	Pomme EARL Monplaisir (Dpt 47)	Dessert	Fruit	Fruit
					

Les menus peuvent être modifiés selon les aléas des approvisionnements.

LEGENDE DU MENU :

Les ingrédients et plats biologiques sont indiqués en vert

LA PRINCIPALE

LE SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

LA CHEFFE DE CUISINE

Mme N.VANDENBERGUE

M B.SICARD

Mme I.MANDRET



Le collège bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme " Lait et Fruits à l'École"