

MENU SEMAINE 37

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

07/09/2026 - 100% bio/et ou local	mardi 8 septembre 2026
Salade de tomates   Concombre à la crème   Melon   Emincé de bœuf aux épices   Œufs durs florentine  Poêlée de légumes  Epinards à la crème  Panaché de yaourt aux fruits   Yaourt nature  Tarte aux pommes  Génoise bio maison crème anglaise	Gaspacho andalous  Salade d'artichaut en barigoule Asperges mayonnaise Blanquette de veau à l'ancienne  Filet de merlu sauce oseille Riz pilaf  Semoule à l'huile d'olive  Chèvre frais enrobé   Délice de chartreuse  Fruits
jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Carottes râpées au citron   Pastèque   Radis sel  Andouillette à la moutarde*  Filet de colin pané  Coquillettes bio au beurre  Pommes grenaille au sel de Guérande   Mont granier   Verchicors   Panaché de compotes  	Pizza maison aux fromages Tarte au poireaux bio maison Accras de poisson Tortilla de patata  Sauté de porc à la dijonnaise *  Poêlée texane Ratatouille fraîche   Emmental  Moucherolle   Fruits

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,



Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc

Visa de la Diététicienne,

production locale 

production locale bio  

production bio 

