








CODES COULEUR	
	Fruits et légumes
	Céréales et féculents
	Lait, yaourt, fromage
	Viande, poisson, oeufs
	Graisses
	Sucres
	Sel



« Au Menu ! »

Semaine 15, du 06 au 10 avril 2026

LUNDI



MARDI

Carottes râpées bio (siqo)

Emincé de bœuf stroganoff*

Pâtes bio /épinards à la crème

Yaourt aux fruits bio

Fruits bio 



JEUDI

Chou panaché aux pommes
Guacamole mexicain s/toast*

Filet de poisson 100% breton- sauce au beurre blanc

PDT/jardinière de légumes*

Fromage C+

Brownies*



VENDREDI

Taboulé maison*
Betteraves bio/maïs bio mimosa

Dahl de lentilles corail*
Riz basmati



Yaourt nature bio 

Fruits variés



Tous les jours : pain, salade verte et vinaigrette maison

Pain tranché bio le lundi, pain tranché label rouge le mardi, petit pain Bio le jeudi, pain tranché aux graines le vendredi, fournisseurs locaux.



* Fait maison

Fromages C+ : fromages plus riches en calcium

Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques



PROGRAMME LAIT ET FRUIT A L'ECOLE :

Ces logos signifient que le collège bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Laits et Fruits à l'école"

