








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

« Au Menu ! »

Semaine 19, du 04 au 08 mai 2026

LUNDI

Salade vendéenne*
Betteraves bio maïs
Avocat kiwi ou avocat
vinaigrette



Escalope de dinde

Blé bio brunoise de légumes

Fromages C+

Barre glacée

MARDI

Salade niçoise
Duo de carottes râpées au
cumin
Mesclun croûtons tomates
lardons bio*

Tandoori d'agneau*

Poêlée bretonne

Riz au lait bio*
Semoule caramel

Fruits bio 

JEUDI

Salade d'avocat au surimi
Carottes râpées

Dos de cabillaud
Poisson pané

Pommes de terre rôties au
four/légumes

Fromage bio 

Tartelette aux fruits



VENDREDI

8 MAI 1945



Jour Férié

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"

