








MENU DU COLLÈGE GASPARD DES MONTAGNES



Semaine N°18 : 27 Avril au 03 Mai 2026

	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	PRODUITS LABELISÉS	DE SAISON	DÉJEUNER
						      
LUNDI	X					SALADE DE CHOU
						PILON DE POULET (Origine Irlande)
						HARICOTS VERTS
						FROMAGE
					X	FRUIT
MARDI	X					CAROTTES RÂPÉES
						ARAIGNÉE DE PORC THYM & CITRON (Origine France)
	X					LENTILLES
						YAOURT
	X				X	POMME AU FOUR
MERCREDI						RADIS & BEURRE 1/2 SEL
						FRITES DE VOLAILLE
	X					GRATIN DE COURGETTES
					X	FRUIT
JEUDI						SALADE VERTE
						ÉMINCÉ DE BŒUF MAÎTRE D' HÔTEL (Origine UE)
	X					ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
						YAOURT
	X				X	COMPOTE
VENDREDI						
						FÉRIÉ

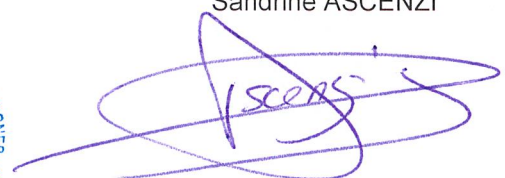
Le Principal,
Sébastien CHAZAL




Le Secrétaire Général,
Loïc REDON

La Cheffe de cuisine,
Sandrine ASCENZI



Semaine N°18 : 27 Avril au 03 Mai 2026

	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	PRODUITS LABELISÉS	DE SAISON	SOUPER
						
LUNDI						SALADE VERTE
						LASAGNE AU SAUMON
						YAOURT
						COMPOTE
MARDI						SALADE PIÉMONTAISE
						STEAK HACHÉ (Origine Italie)
						POÊLÉE DE LÉGUMES
					<input type="checkbox"/>	FROMAGE
MERCREDI	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>	FRUIT
						CRUDITÉS
						PAUPIETTE DE VEAU
						GNOCCHI
						YAOURT
JEUDI						PÂTISSERIE
						ÉTABLISSEMENT FERMÉ
VENDREDI						
						FÉRIÉ

Le Principal,
Sébastien CHAZAL

Le Secrétaire Général,
Loïc REDON

La Cheffe de cuisine,
Sandrine ASCENZI

