








MENU DU COLLÈGE GASPARD DES MONTAGNES

Semaine N°21 : 18 au 22 Mai 2026

	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	PRODUITS LABELISÉS	DE SAISON	DÉJEUNER						
												
						PÂTÉ EN CROÛTE						
	X					COLIN SAUCE PÊCHEUR						
						HARICOTS VERTS						
				X		FROMAGE SALERS (A.O.P.)						
	X					MOUSSE PRALINÉ						
	X				X	CHOU VINAIGRETTE						
	X			X		STEAK HACHÉ (Origine UE et France) SAUCE BLEU D'AUVERGNE (A.O.P.)						
						MACARONI						
						FRUIT						
	X			X		TARTE CANTAL (A.O.P.)						
						ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE BARBECUE						
	X				X	COURGETTES FRAÎCHES						
			X			BANANE BIO						
						SALADE VERTE						
	X					TRUFFADE						
						JAMBON						
	X				X	FRAISES CHANTILLY BASILIC						
						BETTERAVE VINAIGRETTE						
	X			X		FILET DE POULET (Origine France) au SAINT NECTAIRE (A.O.P.)						
	X					POÊLÉE DE LÉGUMES						
						GLACE						

Le Principal,
Sébastien CHAZAL

Le Secrétaire Général,
Loïc REDON

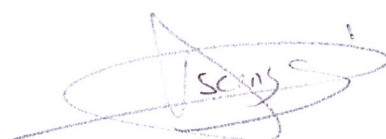
La Cheffe de cuisine,
Sandrine ASCENZI



Le Principal




Le Secrétaire générale



SCNS

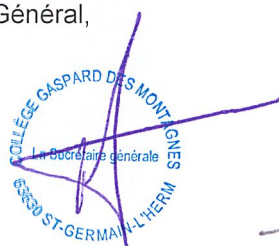
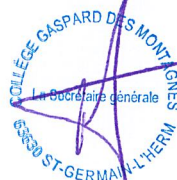
Semaine N°21 : 18 au 22 Mai 2026

	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	PRODUITS LABELISÉS	DE SAISON	SOUPER	
							
LUNDI							CRUDITÉS
							CASSOULET
							YAOURT
							FRUIT
MARDI							FRIAND AU FROMAGE
							SAUTÉ DE PORC BALI (ORIGINE UE)
							CAROTTES VICHY
							FROMAGE
							FRUIT
MERCREDI							TOMATE VINAIGRETTE
							PANÉ AU FROMAGE
							PETITS POIS
							CHOCOLAT LIÉGEOIS
JEUDI							CHARCUTERIE
							POISSON
							POÊLÉE DE LÉGUMES
							YAOURT
							GLACE
VENDREDI							

Le Principal,
Sébastien CHAZAL




Le Secrétaire Général,
Loïc REDON

La Cheffe de cuisine,
Sandrine ASCENZI

