








# MENU DU COLLÈGE GASPARD DES MONTAGNES

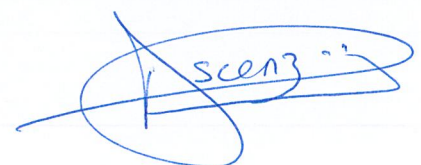
## Semaine N°23 : 01 au 05 JUIN 2026

	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	PRODUITS LABELISÉS	DE SAISON	DÉJEUNER						
												
					X	SALADE FRAÎCHEUR						
						CUISSÉ DE POULET (Origine France)						
					X	TAJINE DE LÉGUMES AU MIEL						
						CRÈME DESSERT						
	X				X	COURGETTES RÂPÉES						
	X					FILET MIGNON DE PORC SAUCE THAÏ (Origine UE)						
	X					RIZ CANTONNAIS						
		X		X		FROMAGE (AOP)						
					X	FRUIT						
	X					CERVELAS VINAIGRETTE						
						NUGGETS DE POISSON						
	X					GRATIN DE BROCOLI						
						GLACE						
	X					SALADE DE PERLES						
	X					BŒUF BRAISÉ (Origine UE)						
					X	HARICOTS VERTS						
		X		X		FROMAGE						
			X			POMME						
	X				X	SALADE VERTE						
						CHIPOLATAS (Origine France)						
	X	X		X		ALIGOT						
	X				X	SALADE DE FRUIT						


Le Principal,  
Sébastien CHAZAL

Le Secrétaire Général,  
Loïc REDON

La Cheffe de cuisine,  
Sandrine ASCENZI



# Semaine N°23 : 01 au 05 JUIN 2026

	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	PRODUITS LABELISÉS	DE SAISON	<b>SOUPER</b>
						
	X				X	SALADE VERTE
	X					PÂTES BOLOGNAISE (Origine France)
						YAOURT
					X	FRUIT
					X	RADIS ET BEURRE DEMI SEL
					X	QUENELLE
	X				X	POÊLÉE DE LÉGUMES
						YAOURT
						COMPOTE
						CŒUR D'ARTICHAUT
						FILET DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE (Origine Pologne)
	X					POMMES NOISETTES
						FROMAGE
					X	FRUIT
						JAMBON DE PAYS
						POISSON
						COURGETTES
						YAOURT
						PÂTISSERIE
	<b> VENDREDI </b>					

Le Principal,  
Sébastien CHAZAL



Le Secrétaire Général,  
Loïc REDON



La Cheffe de cuisine,  
Sandrine ASCENZI

