









MENU DU COLLÈGE GASPARD DES MONTAGNES

Semaine N°25 : 15 au 19 Juin 2026

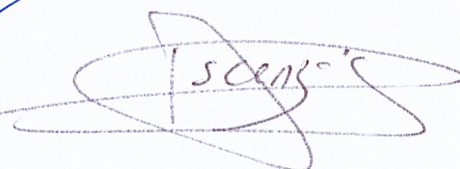
					DÉJEUNER
FAIT MAISON	LOCAL	BIO	PRODUITS LABELISÉS	DE SAISON	       
X					SALADE VERTE
X					TACOS AU POULET
					FRITES
					GLACE
X					CAROTTES RÂPÉES
X					BRANDADE DE HARICOTS VERTS ET GÉSIFIERS CONFITS
					FROMAGE
				X	FRUIT
X					PÂTÉ CROÛTE
					COLIN SAUCE BEURRE BLANC
					CHOU-FLEUR
					YAOURT
				X	FRUIT
X				X	CONCOMBRE TZATZIKI
X					PALERON
X					SALADE DE RIZ
					FROMAGE
X					COMPOTE
					CHAMPIGNONS À LA GRECQUE
					JAMBON GRILLÉ
					CAROTTES VICHY
X					CLAFOUTIS

Le Principal,
Sébastien CHAZAL

Le Secrétaire Général,
Loïc REDON

La Cheffe de cuisine,
Sandrine ASCENZI





Semaine N°25 : 15 au 19 Juin 2026

	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	PRODUITS LABELISÉS	DE SAISON	SOUPER
						
						CHIPS
						SANDWICH
					X	CRÈME CHOCOLAT
						FRUIT
						FEUILLETÉ
						PAUPIETTE DE VEAU
						COURGETTES
						YAOURT
						GLACE
						CRUDITÉS
						ESCALOPE DE POULET AUX CHAMPIGNONS
						SPAGHETTI
						FROMAGE
						GLACE
						CHARCUTERIE
						NUGGETS
						POÊLÉE DE LÉGUMES
						FROMAGE
					X	FRUIT
VENDREDI						
						ÉTABLISSEMENT FERMÉ

Le Principal,
Sébastien CHAZAL

Le Secrétaire Général,
Loïc REDON

La Cheffe de cuisine,
Sandrine ASCENZI

