

MENU DU COLLÈGE GASPARD DES MONTAGNES

Semaine N°37 : Du 14 au 18 Septembre 2026

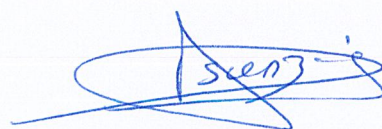
	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	PRODUITS LABELISÉS	DE SAISON	DÉJEUNER
						       
LUNDI 14						
						SALADE LIBANAISE
						COLIN SAUCE TARTARE
	X				X	CAROTTES VICHY
						FROMAGE
					X	FRUIT
MARDI 15						
	X					SALADE VERTE
						GIBELETTE DE PORC À LA DIABLE (origine UE)
	X			X		LENTILLES VERTE DU PUY
						YAOURT
						GLACE
MERCREDI 16						
	X					SALADE DE PÂTES
						OMELETTE
	X				X	PIPERADE
						FLAMBY
JEUDI 17						
	X					QUICHE LORRAINE
	X					ÉMINCÉ DE BŒUF MAÎTRE D'HÔTEL (origine UE)
	X				X	POÊLÉE DE LÉGUMES
					X	FRUIT
VENDREDI 18						
	X				X	SALADE ESTIVALE
						CUISSE DE POULET (origine France)
	X					POMMES GRENAILLE
						YAOURT
	X				X	SALADE DE FRUITS

Le Principal,
Sébastien CHAZAL



Le Secrétaire Général,

La Cheffe de cuisine,
Sandrine ASCENZI



Semaine N°37 : Du 14 au 18 Septembre 2026

	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	PRODUITS LABELISÉS	DE SAISON	SOUPER
						       
LUNDI 14	X				X	CRUDITÉS
	X					ÉMINCÉ DE VOLAILLE (Origine UE)
						PÂTES
						YAOURT
						COMPOTE
MARDI 15						CHARCUTERIE
						POISSON PANÉ
	X					COURGETTES
						FROMAGE
					X	FRUIT
MERCREDI 16	X					CAROTTES RÂPÉES
	X					BOULETTES DE BŒUF (Origine France)
	X					POÊLÉE MEXICAINE
						FROMAGE
						PÂTISSERIE
JEUDI 17	X					SALADE COMPOSÉE
	X					SAUTE DE PORC BALI (Origine UE)
						SEMOULE
						YAOURT
					X	FRUIT
VENDREDI 18						
						ÉTABLISSEMENT FERMÉ

Le Principal,
Sébastien CHAZAN




Le Secrétaire Général,
/

La Cheffe de cuisine,
Sandrine ASCENZI

