

MENU DU COLLÈGE GASPARD DES MONTAGNES

Semaine N°39 : Du 21 au 25 Septembre 2026

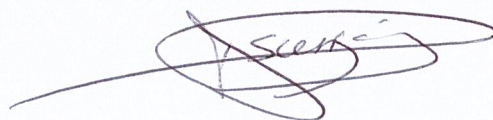
	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	PRODUITS LABELISÉS	DE SAISON	DÉJEUNER
						       
					X	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	X					BLANQUETTE DE VEAU (Origine Pays Bas)
						RIZ
						YAOURT
					X	FRUIT
						TERRINE DE CAMPAGNE
	X					CABILLAUD SAUCE OCÉANE
					X	POÊLÉE ESPAGNA
						FROMAGE
						FRUIT
					X	SALADE COMPOSÉE
						RAVIOLI SAUCE AU BLEU
	X					CRUMBLE AUX POMMES
	X				X	MELON
	X			X		ÉMINCÉ DE PORC (Origine France - Label Rouge)
						SEMOULE
	X					BABA AUX AGRUMES
	X				X	POIS CHICHE ORIENTAL
						CORDON BLEU
					X	HARICOTS VERTS
						YAOURT
						FRUIT

Le Principal,
Sébastien CHAZAL

Le Secrétaire Général,

La Cheffe de cuisine,
Sandrine ASCENZI

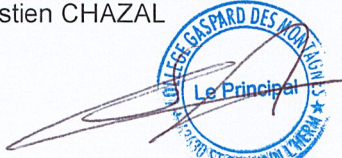

 COLLÈGE GASPARD DES MONTAGNES
 Le Principal
 330 ST GERMAIN L'ÉCLUSE



Semaine N°39 : Du 21 au 25 Septembre 2026

	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	PRODUITS	DE SAISON	SOUPER
						       
						CRUDITÉS
	X					ESCALOPE DE POULET (Origine Pologne)
					X	POÊLÉE DE LÉGUMES
						CRÈME DESSERT
	X				X	POIREAUX MIMOSA
						STEAK HACHÉ (Origine France)
						POÊLÉE AUX CÉRÉALES
						YAOURT
	X				X	SALADE DE FRUITS
						FRIAND
						PAUPIETTE DE VEAU
						CHOU FLEUR
						YAOURT
						FRUIT
						CRUDITÉS
						BRANDADE DE POISSON
						FROMAGE
						GLACE
						ÉTABLISSEMENT FERMÉ

Le Principal,
Sébastien CHAZAL




Le Secrétaire Général,

La Cheffe de cuisine,
Sandrine ASCENZI

