

MENU DU COLLÈGE GASPARD DES MONTAGNES

Semaine N°40 :

Du 28 septembre au 02 octobre 2026

	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	PRODUITS LABELISÉS	DE SAISON	DÉJEUNER
						       
LUNDI 28/09						SALADE CARNAVAL
	X					ÉMINCÉ DE DINDE (Origine France)
						GNOCCHI
						FROMAGE
	X					ANANAS CARAMÉLISÉ
MARDI 29/09						CHAMPIGNON À LA GRECQUE
						FISH & CHIPS DE COLIN
	X				X	COURGETTES SAUTÉES
						YAOURT
					X	FRUIT
MERCREDI 30/09	X				X	CRUDITÉS
						BOULETTES DE BŒUF (Origine UE)
					X	PETITS POIS
						FROMAGE
						GLACE
JEUDI 01/10	X					PIZZA 4 FROMAGES
						QUENELLES SAUCE FINANCIÈRE
	X					CAROTTES BRAISÉES
					X	FRUIT
VENDREDI 02/10	X				X	SALADE COMPOSÉE
	X					SPAGHETTI CARBONARA (Origine UE)
	X					MOUSSE AU CHOCOLAT

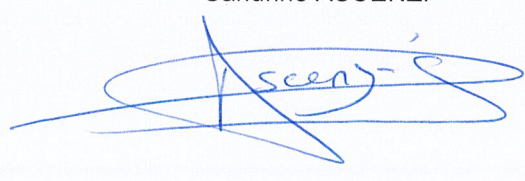
Le Principal,
Sébastien CHAZAL



Le Secrétaire Général,
Loann JEAN-LOUIS



La Cheffe de cuisine,
Sandrine ASCENZI



Semaine N°40 :

Du 28 Septembre au 02 octobre 2026

	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	PRODUITS	DE SAISON	SOUPER
						       
LUNDI 28/09	X				X	SALADE COMPOSÉE
						SAUCISSE (Origine France)
	X				X	PURÉE DE CAROTTES
						YAOURT
					X	FRUIT
MARDI 29/09	X				X	CRUDITÉS
					X	TOMATE FARCIE
						RIZ
						FROMAGE
						COMPOTE
MERCREDI 30/09						CHARCUTERIE
						POISSON
					X	POÊLÉE DE LÉGUMES
						YAOURT
					X	FRUIT
JEUDI 01/10					X	SALADE VERTE
						SAUTÉ DE PORC (Origine UE)
						SEMOULE
						FROMAGE
	X					POMME AU FOUR
VENDREDI 02/10						
						ÉTABLISSEMENT FERMÉ

Le Principal,
Sébastien CHAZAL



Le Secrétaire Général,
Loann JEAN-LOUIS



La Cheffe de cuisine,
Sandrine ASCENZI

