

MENU DU COLLÈGE GASPARD DES MONTAGNES

Semaine N°45 : Du 02 au 06 Novembre 2026

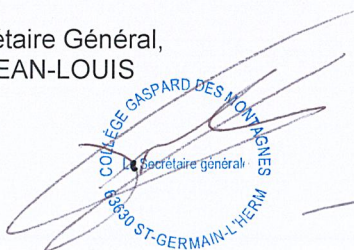
	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	PRODUITS LABELISÉS	DE SAISON	DÉJEUNER
						       
LUNDI 02	X					CAROTTES RÂPÉES
	X					TORTELLINI AU SAUMON SAUCE CITRON ANETH
						FROMAGE
						COMPOTE
MARDI 03						SALADE SOMBRERO
						POISSON
						LÉGUMES DU SOLEIL
						YAOURT
					X	FRUIT
MERCREDI 04						BETTERAVE VINAIGRETTE
						STEAK HACHÉ (Origine UE)
						PETITS POIS
						FROMAGE
	X					SALADE DE FRUITS
JEUDI 05						REPAS HALLOWEEN
	X					VELOUTÉ DE POTIRON
	X					HOT DOG
						POMMES SMILLE
VENDREDI 06	X					PÂTISSERIE
						FRIAND AU FROMAGE
						PAVÉ DE DINDE (origine France)
						HARICOTS VERTS
						YAOURT
					X	FRUIT

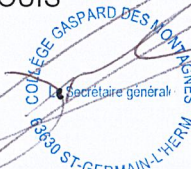
Le Principal,
Sébastien CHAZAL



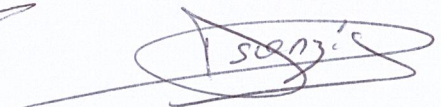


Le Secrétaire Général,
Loann JEAN-LOUIS





La Cheffe de cuisine,
Sandrine ASCENZI



Semaine N°45 : Du 02 au 06 Novembre 2026

	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	PRODUITS	DE SAISON	SOUPER
						       
LUNDI 02	X					FLAMMEKUECHE
						PAUPIETTE DE VEAU (origine UE)
						POÊLÉE DE LÉGUMES
						LAITAGE
					X	FRUIT
MARDI 03						SALADE COMPOSÉE
						RÔTI DE PORC (origine France)
						SEMOULE
						CRÈME DESSERT
MERCREDI 04						REPAS HALLOWEEN ÉLABORÉ
						PAR LES ÉLÈVES INTERNES
JEUDI 05	X					SALADE PIÉMONTAISE
						POISSON
						TOURTE ÉPINARD
						YAOURT
					X	FRUIT
VENDREDI 06						
						ÉTABLISSEMENT FERMÉ

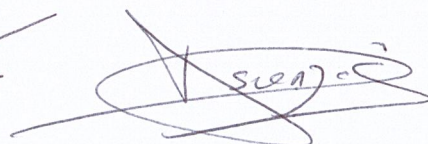
Le Principal,
Sébastien CHAZAL

Le Secrétaire Général,
Loann JEAN LOUIS

La Cheffe de cuisine,
Sandrine ASCENZI


 Le Principal
 Collège Gaspard des Montagnes
 05120 ST-GERMAIN-L'HERM


 Le Secrétaire général
 Collège GASPARD DES MONTAGNES
 05120 ST-GERMAIN-L'HERM


 La Cheffe de cuisine
 Sandrine ASCENZI