MENU DU COLLÈGE GASPARD DES MONTAGNES

Semaine N°47 : 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	PRODUITS LABÉLISÉS	DE SAISON	DÉJEUNER
LUNDI						TERRINE FORESTIÈRE
	X					GRATIN DE POISSON
						HARICOTS VERTS
						YAOURT
					X	FRUIT
MARDI	X				X	SALADE AUTOMNALE (Chou, Noix, Raisins, Roquefort, Lardons)
						FILET MIGNON DE PORC (Origine UE)
						POMMES GRENAILLES
						PÂTISSERIE
MERCREDI	X					ŒUF DUR MAYONNAISE
						CROQ' FROMAGE
	X			X		LENTILLES BIO
					X	FRUIT
JEUDI						SALADE VERTE
	X					LÉGUMES COUSCOUS
	X					POULET/MERGUEZ (Origine France)
						LIÉGEOIS CHOCOLAT
VENDREDI						CRÊPE JAMBON FROMAGE
	X					SAUTÉ DE DINDE
	X					CAROTTES VICHY
						LAITAGE
						FRUIT

Le Principal,
Sébastien CHAZAL

Le Secrétaire Général,
Loann JEAN LOUIS

La Cheffe de cuisine,
Sandrine ASCENZI

Semaine N°45 : 16 au 20 NOVEMBRE 2026

	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	PRODUITS LABÉLISÉS	DE SAISON	SOUPER
LUNDI	X				X	SALADE COMPOSÉE
	X					FILET DE POULET
					X	POÊLÉE DE LÉGUMES
						YAOURT
					X	FRUIT
MARDI						CÉLERI RÉMOULADE
						TOMATES FARCIES
						RIZ
						FROMAGE
						COMPOTE
MERCREDI	X				X	FEUILLETÉ
						GIBELETTE DE PORC
						COURGETTE
						YAOURT
					X	FRUIT
JEUDI						CHARCUTERIE
	X					TARTE CHÈVRE/ÉPINARDS
	X					POISSON
						YAOURT
					X	FRUIT
VENDREDI						
						Établissement fermé

Le Principal,
Sébastien CHAZAL

Le Secrétaire Général,
Loann JEAN-LOUIS

La Cheffe de cuisine,
Sandrine ASCENZI