

MENUS DE LA SEMAINE 40

DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026

		LUNDI	MENU VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	ENTREES	Salade	Macédoine	MENU DE L'AS	Céleri Rémoulade  	Quiche lorraine 
	PLATS	Cuisse de Poulet	Quenelles sauce Aurore 		Calamar	Bœuf Bourguignon   
	ACCOMPAGNEMENTS	Frites	Semoule		Gratin de Chou-fleurs 	Carottes Vichy  
	PRODUITS LAITIERS	Savaron	Kiri		Fromage local (Gaec des Rocs) 	Tome
	DESSERTS	Fruits de saison	Y'aourts locaux (Gaec de Darnes) 		Crème brûlée (Gaec des 3 cerises)    	Compote   

L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme "Lait et fruits à l'école"

Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés :

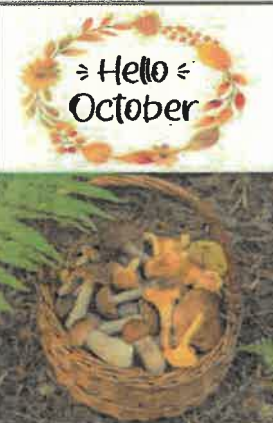


"Fait maison" : Plat cuisiné ou transformé sur place à partir de produits frais ou bruts

"producteur local"

Tous les jours : pain de la "Boulangerie GAILLARD" de Paulhaguet

*Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cantine



OEUF VIANDE/POISSON	PRODUITS LAITIERS	FECULENTS PRODUITS SUCRES	FRUITS CRUS LEGUMES CRUS	FRUITS CUITS LEGUMES CUITS
Attention, les menus proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :  Gluten  Crustacés  Oeuf  Poisson  Soja  Arachide  Lait  Fruits à coque  Céleri  Moutarde  Graines de sésame  Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/kg  Lupin  Mollusques		LA CHEFFE DE CUISINE  C. FRITEYRE	LE SECRETAIRE GENERAL  J. ZAGABE	L'ORDONNATEUR  L. POLYSEUR Collège Les Fontilles 43450 BLESLE LA Principale