

MENU SEMAINE 24

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et la diététicienne du Département vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

<u>Lundi 8 Juin 2026</u>	<u>Mardi 9 Juin 2026</u>
<p style="text-align: center;">Gaspacho Bio </p> <p style="text-align: center;">Emincé de veau local </p> <p style="text-align: center;">Polenta Bio </p> <p style="text-align: center;">Yaourt aromatisé vanille Bio et local (Buffet) </p> <p style="text-align: center;">Abricots Bio </p>	<p style="text-align: center;">Pâté croûte* cornichon</p> <p style="text-align: center;">Surimi mayonnaise</p> <p style="text-align: center;">Filet de poisson sauce ciboulette</p> <p style="text-align: center;">Haricots beurre persillés</p> <p style="text-align: center;">Tomme des Monts Moelleuse Bio (Coupe) </p> <p style="text-align: center;">Liégeois chocolat Bio (Ind) </p>
<u>Jeudi 11 Juin 2026</u>	<u>Vendredi 12 Juin 2026</u>
<p style="text-align: center;">salade verte tomate Bio oignon </p> <p style="text-align: center;">Hamburger</p> <p style="text-align: center;">Pommes rissolées bio </p> <p style="text-align: center;">Yaourt à boire Bio </p> <p style="text-align: center;">Sundae vanille caramel</p>	<p style="text-align: center;">Tomate local/ maïs </p> <p style="text-align: center;">Hachi parmentier Bio au canard confit (plat unique)</p> <p style="text-align: center;">Tajine de pois chiche Bio et local </p> <p style="text-align: center;">Cœur de blé Bio et local </p> <p style="text-align: center;">Stock de fromages</p> <p style="text-align: center;">Pêches</p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges Annequin Myriam	Visa de la diététicienne du Département Berger julie
Visa du Chef d'établissement,	
production local production bio et local production bio	