

# Semaine du lundi 6 avril au vendredi 10 avril 2026

lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
Crudités	Entrée +15% lipides		Fréquence libre	Crudités
férié	Feuilleté au fromage		Riz à la vinaigrette Asperges blanches	Betteraves à l'échalotes Choux fleur vinaigrette sce curry
Poisson ≥ 70%	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Fréquence libre	Fréquence libre
Légumes verts	Gigot d'agneau Omelette		Emincé de porc oignons caramel	Hot dog
	Féculent		Légumes verts	Féculent
	Flageolets verts		Haricots plat	Frites Fraiches Maison
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium		Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium
	Brie Saint Herbleu		Boursin	Vache qui rit
Fruit cru	Fréquence libre		Dessert +15% Lipides	Fruit cru
	Crème dessert vanille		Biscuit moelleux	Compote

Moins 80 collégiens

Le principal  
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire  
M LAVENU

L'Infirmière  
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine  
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



# Semaine du lundi 27 avril au vendredi 1 mai 2026

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 01
Fréquence libre	Crudités		Entrée +15% lipides	Crudités
Rillettes Lentilles à l'échalotes	Betteraves à l'échalotes Tomate mozzarella		Macédoine mayonnaise	férié
Poisson ≥ 70%	Fréquence libre		Plats <70% de dérivés protidiques	Boeuf, veau, agneau, abats (non haché)
Beignet de calamars	Crousti fromage	Formation interne	Quiche fromage Tarte poireaux haricot blanc Tarte poire fourme d'ambert	
Féculent	Féculent		Légumes verts	Féculent
Riz pilaff	Pâtes au beurre		Salade verte	
Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
Kiri				
Galet de loire	Fromage blanc aromatisé		Brie	
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Dessert +15% Lipides
Fruit de saison	Fruit de saison		Crème dessert chocolat	

Le principal  
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire  
M LAVENU

L'Infirmière  
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine  
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



# Semaine du lundi 4 mai au vendredi 8 mai 2026

lundi 04	mardi 05	mercredi 06	jeudi 07	vendredi 08
Entrée +15% lipides	Fréquence libre		Crudités	Fréquence libre
Saucisson à l'ail Saucisson sec Céleri remoulade	Riz -thon - maïs - tomates Filet de maquereaux escabèche		Carottes râpée sauce citron Tomate vinaigrette	férié
Fréquence libre	Plats protidiétiques P/L ≤ 1		Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Poisson ≥ 70%
Paupiette de volaille	Joue de porc confite aux légumes	Formation interne Nuggets de légumes	Chili végétarien	
Cuisse de canard	Féculent		Féculent	Légumes verts
Légumes verts			Riz	
Ratatouille	Gratin dauphinois			
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Saint Albray	Belle tomme		Yaourt brassé BIO	
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru		Fruit cru	Fréquence libre
Liégeois chocolat	Fruits de saison		Fruit de saison	

## Voyage Italie moins 60 collégiens

Le principal  
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire  
M LAVENU

L'Infirmière  
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine  
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



# Semaine du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Fréquence libre	Crudités		Fréquence libre	Crudités
Taboulé Salade de pâtes	Concombre à la crème Choux blanc à la mimollette			
Fréquence libre	Plats protidiétiques P/L ≤ 1		Poisson ≥ 70%	Boeuf, veau, agneau, abats (non haché)
Roti de dindonneau	Pâtes carbonara		férié	
Féculent	Légumes verts		Légumes verts	Féculent
Purée de pommes de terre	Salade verte			
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Brie	Camembert (30g)			
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Fruit de saison	Fruit de saison			

Le principal  
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire  
M LAVENU

L'Infirmière  
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine  
M JACQUELINE

Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



