








SEMAINE DU 22 au 26 juin 2026

<p>LUNDI 22</p>		<p><i>Haricots verts en salade</i> <i>Macédoines de légumes</i> <i>Salade de choux fleurs</i></p> <p><i>Jambon blanc</i> <i>Salade de pâtes</i></p> <p><i>Laitage au choix</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
<p>MARDI 23</p>		<p><i>Concombre ciboulette</i> <i>Salade</i></p> <p><i>Roti de porc froid</i> <i>Salade de riz</i> <i>Salade mexicaine</i></p> <p><i>Laitage aux choix</i></p> <p><i>Choux chantilly</i> <i>Biscuits roulé</i></p>
<p>MERCREDI 24 Menu végétarien</p>		<p><i>Salade composée</i></p> <p><i>Tortellinis</i></p> <p><i>Laitage aux choix</i></p> <p><i>Compote</i></p>
<p>JEUDI 25</p>		<p><i>Collège fermé pour préparation du DNB</i></p>
<p>VENDREDI 26</p>		<p><i>Salade de tomates fêta</i></p> <p><i>Roti de bœuf froid</i> <i>Taboulé maison</i></p> <p><i>Laitage au choix</i></p> <p><i>Melon pastèque</i></p>

Le chef cuisinier et son équipe

Christophe BARD

La Gestionnaire

Catherine DIF

Le Principal

Romain BAUDOT