



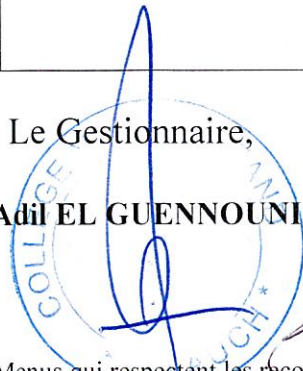
MENU

Semaine du 06 mai au 10 mai 2024

<p>Lundi 06/05/2024</p>	<p>Salade verte Blanquette de dinde ou poisson Riz créole Fromage Compote de poires</p>
<p>Mardi 07/05/2024</p> <p><u>Végétarien</u></p>	<p>Œufs durs mayonnaise Raviolis chèvre ciboulette bio Haricots verts sautés Yaourt ou fromage Fruit de saison</p>
<p>Jeudi 09/05/2024</p>	<p>Ascension</p>
<p>Vendredi 10/05/2024</p>	<p>Pont</p>

Le Gestionnaire,

Adil EL GUENNOUNI



Le Chef de cuisine

Frédéric FRANÇON

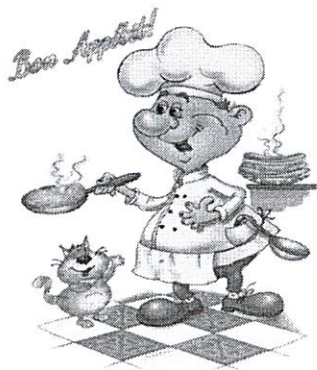


La Chef d'Etablissement

Elisabeth TOINON



- ❖ Menus qui respectent les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- ❖ Menus non exhaustifs et susceptibles d'être modifiés sans préavis



**COLLEGE
YVES MONTAND**

MENU

Semaine du 13 mai au 17 mai 2024

Lundi 13/05/2024	Carottes râpées à l'ananas Beignet de poisson Ratatouille et blé Fromage ou yaourt bio Abricots au sirop
Mardi 14/05/2024	Haricots beurre en salade Rôti de volaille ou poisson Gratin dauphinois Fromage ou yaourt Fruit
Jeudi 16/05/2024	Concombres à la menthe Couscous à l'agneau ou poisson Fromage Tarte Normande
Vendredi 16/05/2024 <i>17</i> <u>Végétarien</u>	Brunoise de légumes cuites en vinaigrette Pavé végétal sauce tomate Pâtes au beurre bio Fromage ou petit suisse Fruit

Le Gestionnaire,

Adil EL GUENNOUNI

Le Chef de cuisine

Frédéric FRANÇON

la Chef d'Etablissement

Elisabeth TOINON

- ❖ Menus qui respectent les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- ❖ Menus non exhaustifs et susceptibles d'être modifiés sans préavis



MENU

Semaine du 20 mai au 24 mai 2024

Lundi 20/05/2024	PENTECÔTE
Mardi 21/05/2024 <u>Végétarien</u>	Croisillon Emmental Brouillade aux petits légumes Riz pilaf Fromage ou yaourt bio Fruit
Jeudi 23/05/2024	Feuilles de chêne rouge Saucisse de Toulouse ou poisson Purée Fromage Pâtisserie
Vendredi 24/05/2024	Pomelos Spaghettis bolognaise ou poisson Fromage bio ou yaourt Cocktail de fruits à l'orange

Le Gestionnaire,
Adi LEL GUENNOUNI

Le Chef de cuisine
Frédéric FRANÇON

la Chef d'Etablissement
Elisabeth TOINON

- ❖ Menus qui respectent les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- ❖ Menus non exhaustifs et susceptibles d'être modifiés sans préavis



MENU

Semaine du 27 mai au 31 mai 2024

<p>Lundi 27/05/2024</p> <p><u>Végétarien</u></p>	<p>Céleri rave rémoulade Boulettes végétales Poêlée de légumes au quinoa Petit suisse bio ou fromage Fruit</p>
<p>Mardi 28/05/2024</p>	<p>Carottes râpées Miami Fish burger ou cheesburger Pommes allumettes Fromage ou yaourt Compote de fruits bio</p>
<p>Jeudi 30/05/2024</p>	<p>Saucisson sec ou maquereaux moutarde Brochette de volaille ou poisson Pâtes et julienne de légumes Yaourt ou fromage bio Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 31/05/2024</p>	<p>Crudités en salade Encornets à l'armoricaine Riz et brunoise de légumes Fromage Glaces</p>

Le Gestionnaire,

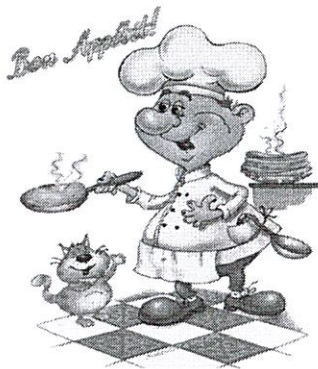
Adil EL GUENNOUNI

Le Chef de cuisine

Frédéric FRANÇON

la Chef d'Etablissement

Elisabeth TOINON



MENU

Semaine du 03 juin au 07 juin 2024

<p>Lundi 03/06/2024</p> <p><u>Végétarien</u></p>	<p>Tomates ciboulette Pané au gouda Coquillettes au beurre bio Fromage ou yaourt Marmelade de fruits</p>
<p>Mardi 04/06/2024</p>	<p>Salade mêlée vinaigrette aux croûtons Hachis parmentier ou parmentier au poisson Yaourt ou fromage Fruit au sirop</p>
<p>Jeudi 06/06/2024</p>	<p>Soupe au pistou Porc caramel ou poisson Riz thaï Fromage ou yaourt bio Fruit</p>
<p>Vendredi 07/06/2024</p>	<p>Endives aux fruits secs Filet de poisson meunière Boulgour aux légumes bio Fromage Pâtisserie</p>

Le Gestionnaire,
Adil EL GUENNOUNI

Le Chef de cuisine
Frédéric FRANÇON

la Chef d'Etablissement
Elisabeth TOINON



MENU

Semaine du 10 juin au 14 juin 2024

Lundi 10/06/2024	Salade de pois chiches Poulet chasseur Bohémienne de légumes aux tortis couleur Flan ou fromage Fruit
Mardi 11/06/2024	Melon Chili concarné ou poisson Riz blanc Fromage ou yaourt Mousse choco
Jeudi 13/06/2024	Salade mée Chipolatas aux herbes ou poisson Potatoes Fromage bio Smoothie aux fruits
Vendredi 14/06/2024 <u>Végétarien</u>	Pizza au fromage Galette végétale Poêlée méditerranéenne aux lentilles Fromage ou yaourt bio Fruit de saison

Le Gestionnaire,

Adil EL GUENNOUNI

Le Chef de cuisine

Frédéric FRANÇON

la Chef d'Etablissement

Elisabeth TOINON



MENU

Semaine du 20 mai au 24 mai 2024

Lundi 20/05/2024	PENTECÔTE
Mardi 21/05/2024 <u>Végétarien</u>	Croisillon Emmental Brouillade aux petits légumes Riz pilaf Fromage ou yaourt bio Fruit
Judi 23/05/2024	Feuilles de chêne rouge Saucisse de Toulouse ou poisson Purée Fromage Pâtisserie
Vendredi 24/05/2024	Pomelos Spaghettis bolognaise ou poisson Fromage bio ou yaourt Cocktail de fruits à l'orange

Le Gestionnaire,

Adil EL GUENNOUNI

Le Chef de cuisine

Frédéric FRANCON

la Chef d'Etablissement

Elisabeth TOIXON

- ❖ Menus qui respectent les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- ❖ Menus non exhaustifs et susceptibles d'être modifiés sans préavis



**COLLEGE
YVES MONTAND**

MENU

Semaine du 17 juin au 21 juin 2024

Lundi 17/06/2024	Macédoine de légumes mimolette Mignonin de veau ou poisson Riz aux courgettes Fromage ou yaourt Fruit bio
Mardi 18/06/2024	Radis/beurre Moules frites Fromage ou yaourt Fruits au sirop
Jeudi 20/06/2024 <u>Végétarien</u>	Tomate en salade Tortillas de pommes de terre Petits pois à la Française Fromage ou yaourt Pâtisserie
Vendredi 21/06/2024	Panaché de crudités Dos de poisson sauce béarnaise Mélange de céréales Fromage ou petit suisse bio Compote de fruits

Le Gestionnaire,

Adil EL GUENNOUNI

Le Chef de cuisine

Frédéric FRANCON

La Chef d'Etablissement

Elisabeth TOINON

- ❖ Menus qui respectent les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- ❖ Menus non exhaustifs et susceptibles d'être modifiés sans préavis