



LUNDI 19/01

CRUDITÉS DE SAISON    

MIXED SALADE    

HACHIS PARMENTIER ALT  

LAITAGE  

FRUITS À LA COUPE   

MARDI 20/01

TABOULÉ    

TORTILLAS AUX LÉGUMES    

SALADE    

FROMAGE À LA COUPE  

COMPOTE    

MERCREDI 21/01

CUIDITÉS DE SAISON    

SAUTÉ DE BOEUF ALT   

PÂTES AUX LÉGUMES   

FROMAGE À LA COUPE  

FRUIT 

JEUDI 22/01

POTAGE DE LÉGUMES    

DAHL DE LENTILLES    

RIZ   

PÂTISSERIE   

FRUITS À LA COUPE   

VENDREDI 23/01

RILLETTE DE THON 

POULET SAUTÉ   

HARICOTS VERT / POMME DE TERRE   

FROMAGE BLANC AU MUESLI   

FRUITS À LA COUPE   



Menu conseillé



Végétarien



Fait Maison



Local



Bio



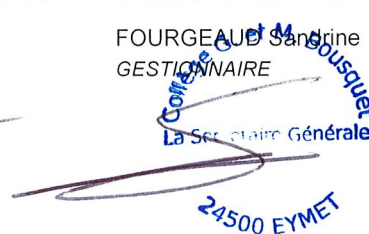
Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

FAURE Catherine
PRINCIPALE



FOURGEAUD Sandrine
GESTIONNAIRE



LESUEUR Benedicte
INFIRMIERE



Collège Georges et Marie Bousquet

Sem 4 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 4

	Gluten	Crustacés	Oufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
19/01/2026														
LAITAGE						X								
20/01/2026														
TABOULÉ	X							X						
TORTILLAS AUX LÉGUMES			X			X								
FROMAGE À LA COUPE						X								
21/01/2026														
SAUTÉ DE BOEUF ALT	X													
PÂTES AUX LÉGUMES	X							X						
FROMAGE À LA COUPE						X								
22/01/2026														
POTAGE DE LÉGUMES								X						
DAHL DE LENTILLES						X		X						
RIZ						X								
PÂTISSERIE	X		X			X								
23/01/2026														
RILLETTE DE THON				X				X						
POULET SAUTÉ	X					X								
HARICOTS VERT / POMME DE TERRE						X								
FROMAGE BLANC AU MUESLI						X	X							



LUNDI 26/01

SOUPE POTIMARRON
LENTILLES CORAIL   


RIZ CANTONNAIS VG  


SALADE    

FROMAGE À LA COUPE 


FRUIT 

MARDI 27/01

CRUDITÉS DE SAISON  


BOULETTES FACON
MERGUEZ   

SEMOULE AUX LÉGUMES 
  

LAITAGE  

FRUITS À LA COUPE  


MERCREDI 28/01

CRUDITÉS DE SAISON  
 

SAUTÉ D'AGNEAU   


PURÉE DE CAROTTES  
 

YAOURT  

POMME AU FOUR AU
CAMEL    

JEUDI 29/01

POTAGE DE LÉGUMES  
 

JAMBON DE PORS AU FOUR
  

LENTILLES / CAROTTES 
  

PÂTISSERIE   

FRUITS À LA COUPE  


VENDREDI 30/01

CRUDITÉS DE SAISON  
 

LASAGNE AU POISSON 

SALADE    

FROMAGE À LA COUPE 


FRUIT 

 Menu conseillé

 Végétarien

 Fait Maison

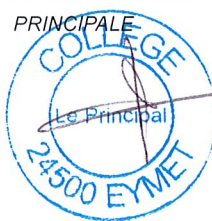
 Local

 Bio

 Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

FAURE Catherine
PRINCIPALE



FOURGEAU Sandrine
GESTIONNAIRE



LESUEUR Benedicte
INFIRMIERE





Collège Georges et Marie Bousquet

Sem 5 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 5

Gluten	Crustacés	Oufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

26/01/2026

RIZ CANTONNAIS VG
FROMAGE À LA COUPE

		X					X						
					X								

27/01/2026

BOULETTES FACON MERGUEZ
SEMOULE AUX LÉGUMES
LAITAGE

X													
X							X						
					X								

28/01/2026

SAUTÉ D'AGNEAU
PURÉE DE CAROTTES
YAOURT
POMME AU FOUR AU CARAMEL

X							X						
					X								
					X								
					X								

29/01/2026

POTAGE DE LÉGUMES
PÂTISSERIE

							X						
X		X			X								

30/01/2026

LASAGNE AU POISSON
FROMAGE À LA COUPE

X			X		X								
					X								



LUNDI 02/02

CRUDITÉS DE SAISON  
 

POISSON MEUNIÈRE 

POMMES DE TERRE SAUTÉES
   

FROMAGE À LA COUPE 


FRUIT  

MARDI 03/02

CRUDITÉS DE SAISON  
 

AXOA DE VEAU   

RIZ AUX LÉGUMES  


LAITAGE  

FRUIT  

MERCREDI 04/02

OEUF DUR    

GALETTE DE LÉGUMES 
  

SALADE    

CAKE VANILLE CHOCOLAT
   

JEUDI 05/02

CRUDITÉS DE SAISON  
 

GOULASH   

PÂTES   

FROMAGE À LA COUPE 


FRUIT  

VENDREDI 06/02

CRUDITÉS DE SAISON  
 

ESCALOPE DE VOLAILLE
FORESTIÈRE   

PETITS POIS CAROTTES 
 

FLAN PÂTISSIER   

FRUITS À LA COUPE  


 Menu conseillé

 Végétarien

 Fait Maison

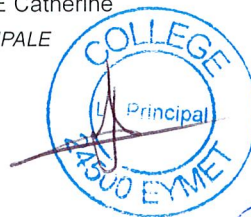
 Local

 Bio

 Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

FAURE Catherine
PRINCIPALE



FOURGEAUD Sandrine
GESTIONNAIRE

Collège G. et M. Boussquet
La Secrétaire Générale
24500 Eymet

LESUEUR Benedicte
INFIRMIERE



Collège Georges et Marie Bousquet

Sem 6 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 6

	Gluten	Crustacés	Oufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
02/02/2026														
FROMAGE À LA COUPE						X								
03/02/2026														
AXOA DE VEAU	X							X						
RIZ AUX LÉGUMES						X		X						
LAITAGE						X								
04/02/2026														
OEUF DUR			X			X			X					
GALETTE DE LÉGUMES	X		X			X								
CAKE VANILLE CHOCOLAT	X		X			X								
05/02/2026														
GOULASH	X										X			
PÂTES	X													
FROMAGE À LA COUPE						X								
06/02/2026														
ESCALOPE DE VOLAILLE FORESTIÈRE	X					X								
FLAN PÂTISSIER			X			X								