


























Date	Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
Hors d'œuvre	 Macédoine de légumes	 Pomelos	 Salade de pâtes au jambon et comté	Avocat	 Charcuterie
Plat principal	  Pâtes sauce Napolitaine	Poisson pané	  Bœuf aux olives	  Porc au curry	  Sauté de poulet grand-mère
Accompagnement		 Petit pois extra fins	Haricots verts	 Semoule	 Broeblis
Dessert	 Entremet Fruit de saison	 Emmental Fruit de saison	 Mousse au Nutella Fruit de saison	 Yaourt	 Comté Fruit de saison

Isabelle COUTURIER,



Christelle BOISSET,

















Date	Lundi 27 Avril 2026	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril	Vendredi 1er Mai
Hors d'œuvre	 Betteraves rouges	 Samossa chèvre miel	Salade composée	 Radis beurre	
Plat principal	Filet de saumon sauce Québec	 Saucisses au ciore et à la moutarde	 Pâtes au pesto	 Rôti de veau crème de parmesan	Férié
Accompagnement	Cœur de blé	Poêlée de légumes		 Champignons frais poêlés	
Dessert	 Beaufort Fruit de saison	Crème brûlée	 Brie Fruit de saison	 Reblochon Fruit de saison	

Isabelle GOUTURIER,

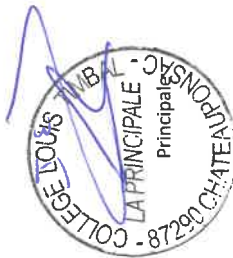


Christelle BOUISSET,

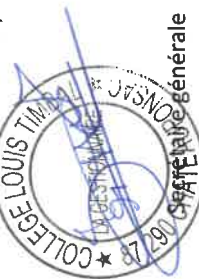





















Date	Lundi 4 Mai 2026	Mardi 5 Mai	Mercredi 6 Mai	Jeudi 7 Mai	Vendredi 8 Mai
Hors d'œuvre	Maquereaux 	Pastèque 	Rosette  	Concombres	
Plat principal	 Rôti de porc ketchup miel	Bourguignon 	Filet de poisson pané façon beurre blanc	 Crepe au fromage ou Champignons	Férié
Accompagnement	Riz 	Frites	Haricots beurre		
Dessert	Fromage blanc  Fruit de saison 	Gouda  Fruit de saison 	Camembert  Fruit de saison 	Ile flotante	

Isabelle COUTURIER,



Christelle BOISSET,























Date	Lundi 11 Mai 2026	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Hors d'œuvre	  Crostini	  Carottes râpées au Comté	Melon		
Plat principal	  Omelette	 Saucisses	  Sauté de poulet basquaise	Ascension	Pont
Accompagnement	 Courgettes sautées	  Lentilles	  Pommes sautées		
Dessert	  Pont l'évêque  Fruit de saison	Cheesecake  Fruit de saison	 Fromage blanc		

Isabelle COUTURIER,



Principale




Date	Lundi 18 Mai 2026	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Hors d'œuvre	Charcuterie 	Pastèque	Salade de pommes de terre au surimi 	Melon	Feuilleté 
Plat principal	Steak 	Porc au cidre et à la moutarde  	Saumon pané 	Fondu creusoïis 	Escalope de volaille à la crème 
Accompagnement	Ratatouille 	Gratin provençal  	Haricots verts	Frites 	Petits pois carottes
Dessert	Comté 	Yaourt 	Chource 	Kiri	Entremet 
	Fruit de saison 	Fruit de saison	Fruit de saison 	Fruit de saison	Fruit de saison 































Date	Lundi 25 Mai 2026	Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
Hors d'œuvre		Melon vert	Salade de blé au gouda	Pastèque	Charcuterie
Plat principal	Fénié	Poisson pané sauce tomate	Rôti de veau	Semoule	Sauté de poulet au curry
Accompagnement		Gnocchis	Brocolis	Ratatouille	Tomates provençales
Dessert		Saint Nectaire Fruit de saison	Yaourt Fruit de saison	Glace	Cantal Fruit de saison

Isabelle COUILLIER,
 LA PRINCIPALE

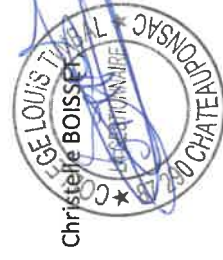
Christelle BOISSET,
 Secrétaire générale

Date	Lundi 1er Juin 2026	Mardi 2 Juin	Mercredi 3 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
Hors d'œuvre	   Haricots verts en salade	    Salade au Rocamadour	Melon	 Salade de pâtes	  Tomate vinaigrette
Plat principal	 Filet de poisson meunière sauce citron vert	  Navarin d'agneau	    Gratin de pâtes jambon et Comté	 Boulettes sauce tomate	  Mafé de poulet
Accompagnement	 Riz	   Carottes sautées		   Courgettes	 Purée
Dessert	  Gouda	  Saint Anja	Kiri	 Comté	  Fromage blanc
	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Ile flottante	 Fruit de saison	 Fruit de saison













Date	Lundi 8 Juin 2026	Mardi 9 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Hors d'œuvre	  Concombres	 Feuilleté	Melon vert	   Carottes râpées au comté	 Pastèque
Plat principal	   Carbonnade de bœuf	 Poisson à la bordelaise	   Pâtes au pesto	  Escalope de dinde à la crème	 Kebab
Accompagnement	 Semoule	Poêlée de légumes		 Ratatouille	 Frites
Dessert	  Comté	 Brie	 Entremet	 Glace	  Yaourt aromatisé  Fruit de saison

Isabelle COUTURIER,



Secrétaire générale

Date	Lundi 15 Juin 2026	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Hors d'œuvre	 Samossa	 Melon	 Charcuterie	 Soupe de tomates	 Melon vert
Plat principal	  Sauté de poulet au thym et au citron	 Langue de bœuf	Saumonette	 Chili sin carne	 Pâtes à la carbonara
Accompagnement	Salsifis	 Frites	Haricots beurre		
Dessert	 Yaourt Fruit de saison	 Beaufort Fruit de saison	 Yaourt à la fraise Fruit de saison	 Camembert Fruit de saison	 Gouda Fruit de saison
























 Isabelle COURTY
 LA PRINCIPALE
 COLLEGE LAURENTIE TRONSAC
 87290 CHATELAIN
 Principale


 Christelle BONISSET,
 COLLEGE LAURENTIE TRONSAC
 87290 CHATELAIN
 Secrétaire générale

Date	Lundi 22 Juin 2026	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Hors d'œuvre	   Concombres à la crème	 Pastèque	   Salade de pommes de terre au comté	 Melon	 Feuilleté au fromage
Plat principal	   Filet de poulet pané	 Poisson meunière	   Sauté de veau	  Couscous	  Omelette
Accompagnement	 Epinards	 Cœur de blé	 Carottes	 Ratatouille	 Ratatouille
Dessert	   St Nectaire	  Cantal	  Semoule au lait	   Fromage blanc	  Glace
	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Fruit de saison

Isabelle LECOUTURBA
 LA PRINCIPALE
 Principale

CHRISTELLE BOÏSSET,
 LA COORDONNATRICE
 COORDONNATRICE
 Secrétaire générale

Date	Lundi 29 Juin 2026	Mardi 30 Juin	Mercredi 1er Juillet	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
Hors d'œuvre	  Haricots verts en salade	Melon	Crostini	Pastèque	Sardines
Plat principal	 Cordon bleu	 Pizza	  Pièce du boucher	Croustillant fromager	Raviolis
Accompagnement	 Frites	  Salade verte	 Pâtes	  Gratin provençal	 Salade
Dessert	 Yaourt	 Comté	 Glace	  Saint Nectaire	Vache qui rit
	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Compote

Isabelle COUTURIER,
LA PRINCIPALE
CHATELAIN

Christelle BOISSET,
Secrétaire générale