



LUNDI 08/06

CUIDITÉS DE SAISON  
 

OMELETTE AU FROMAGES
   

BASQUAISE   

FROMAGE À LA COUPE 


FRUIT  

MARDI 09/06

menu proposé par les élèves

CRUDITÉS DE SAISON  
 

PÂTES BOLOGNAISE  

FROMAGE À LA COUPE 


SALADE DE FRUITS FRAIS 
  

MERCREDI 10/06

SALADE FÊTA   

LÉGUMES FARCIES   

RIZ   

COMPOTE   

FRUITS À LA COUPE  


JEUDI 11/06

SALADE DE PÂTES   

JAMBON DE PORC AU FOUR
  

HARICOTS VERTS   

PÂTISSERIE   

FRUITS À LA COUPE  


VENDREDI 12/06

CRUDITÉS DE SAISON  
 

FILET DE POISSON SAUCE
TOMATE  

PURÉE    

YAOURT  

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 24 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 24

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
08/06/2026														
OMELETTE AU FROMAGES			X			X								
FROMAGE À LA COUPE						X								
09/06/2026														
PÂTES BOLOGNAISE	X													
FROMAGE À LA COUPE						X								
10/06/2026														
SALADE FÉTA						X								
RIZ						X								
11/06/2026														
SALADE DE PÂTES	X													
HARICOTS VERTS						X								
PÂTISSERIE	X		X			X								
12/06/2026														
PURÉE						X								
YAOURT						X								