



LUNDI 15/06

CRUDITÉS DE SAISON  
 

SAUCISSE À L'OIGNON 
 



LENTILLES    

FROMAGE À LA COUPE 


FRUIT  

MARDI 16/06

PATÉ DE FOIE DE VOLAILLE
  

GRATIN DE POISSON
POMMES DE TERRE  

SALADE    

LAITAGE  

FRUITS À LA COUPE  


MERCREDI 17/06

CRUDITÉS DE SAISON  
 

AXOA DE VEAU ALT  


RIZ   

FROMAGE À LA COUPE 


FRUIT  

JEUDI 18/06

CRUDITÉS DE SAISON  
 

PETIT ÉPEAUTRE
COURGETTES TOMATES 
 

CRUMBLE POMME CRÈME
PATISSIÈRE    

FRUITS À LA COUPE  


VENDREDI 19/06

TABOULÉ    

POULET AU CITRON  


CAROTTES SAUTÈS  
 

FROMAGE BLANC GRAINES
CARAMELISÉS    

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 25 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 25

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
15/06/2026														
FROMAGE À LA COUPE						X								
16/06/2026														
PATÉ DE FOIE DE VOLAILLE			X											
GRATIN DE POISSON POMMES DE TERRE	X		X	X		X								
LAITAGE						X								
17/06/2026														
AXOA DE VEAU ALT	X							X						
RIZ						X								
FROMAGE À LA COUPE						X								
18/06/2026														
PETIT ÉPEAUTRE COURGETTES TOMATES	X					X								
CRUMBLE POMME CRÈME PATISSIÈRE	X		X			X								
19/06/2026														
TABOULÉ	X													
FROMAGE BLANC GRAINES CAMELISÉS							X			X				