









MENU DU COLLÈGE GASPARD DES MONTAGNES

Semaine N°14 : 30 MARS au 3 AVRIL 2026

	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	PRODUITS LABELISÉS	DE SAISON	DÉJEUNER
						       
LUNDI	X					SALADE DE CÉRÉALES
						CHAUSSON BOLOGNAISE
						HARICOTS VERTS
						YAOURT
					X	FRUIT
MARDI						CRUDITÉS
	X					STEAK HACHÉ SAUCE ROQUEFORT (Origine France)
						GNOCCHI
	X				X	POMME AU FOUR
MERCREDI						ROSETTE
						POISSON FRAIS
						RIZ
						YAOURT
						COMPOTE
						REPAS DE PÂQUES
JEUDI						MÂCHE
						POTATO BURGER
	X					MOELLEUX CHOCOLAT ET COULIS CARMEL À L'ORANGE
						DESSERT PRÉPARÉ PAR LES INTERNES (Atelier cuisine)
VENDREDI						SALADE COMPOSÉE
						CUISSE DE POULET (Origine Irlande)
						POÊLÉE DE LÉGUMES
	X					ENTREMET SPÉCULOS

Le Principal,
Sébastien CHAZAL

Le Secrétaire Général,
Loïc REDON

La Cheffe de cuisine,
Sandrine ASCENZI

