








MENU du Collège Théodore Despeyroux pour la semaine du **13/04/2026** au **17/04/2026**

Lundi 13 avril		Mardi 14 avril		Jeudi 16 avril		Vendredi 17 avril	
	Buffet d'entrées variées et/ou potage maison	 	***Salade verte Bio***		Buffet d'entrées variées et/ou potage maison		Buffet d'entrées variées et/ou potage maison
 	Paupiette de poulet Beignets de calamars	 	Bouchées à la reine au cheddar Toasts de chèvre /miel	 	Rôti de porc Saumon à l'estragon	  	Emincé de poulet lait de coco/tomate Epaule d'agneau confite 4h
	Pâtes Bio		Ebly Bio		Pomme de terre rôtie	  	Riz IGP Camargue
	Poêlée de légumes		Carottes au curry	 	Gratin de courgettes Bio		Flageolets
 	***Yaourt nature Bio***	 	***Comté AOP***		Pâtisserie maison	  	***Brie AOP***
	Fruits de saison		Fruits de saison		Fruits de saison		Fruits de saison

(La cuisine se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement et de l'effectif. Merci pour votre compréhension.)



Fruits et légumes à l'école



Lait et produits laitiers à l'école



Agriculture biologique



Labels de qualité



Fait maison

*** Aide UE à la destination des écoles



Viande de France



Pêche durable