

LUNDI 07/09

POIVRON À L'ITALIENNE

SALADE VERTE VINAIGRETTE

QUICHE TOMATE CHEVRE

FROMAGE SEC

YAOURT NATURE SUCRE

COMPOTE DE FRUITS

MARDI 08/09

SALADE DE RIZ À LA NIÇOISE

SALADE VERTE ET EMMENTAL

SAUTÉ DE POULET SAUCE CRÈME BALSAMIQUE

BLANQUETTE DE POISSON

BROCOLIS

FROMAGE BLANC

FARANDOLE DE FRUITS

JEUDI 10/09

FEUILLETÉ AU COMTÉ

SALADE VERTE NOIX ET CROUTONS

ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE

DUO DE CAROTTES EN PERSILLADE

FROMAGE

YAOURT

MILLE FEUILLE AU CARMEL

VENDREDI 11/09

EPI DE MAÏS MAYONNAISE

SALADE DE TOMATE

SALADE VERTE VINAIGRETTE

FRUITS DE MER SAUCE CRÈME ET BEURRE PERSILLÉS

RIZ BASMATI

FROMAGE SEC

YAOURT

FRUITS AU SIROP



Arachides



Crustacés



Poissons



Oeufs



Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)



Soja



Lait



Mollusques



Anhydrides sulfureux et sulfites



Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)



Moutarde



Graines de sésame



Lupin



Céleri

College Gaspard Monge Sem 37 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 37	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
07/09/2026														
SALADE VERTE VINAIGRETTE									X					
QUICHE TOMATE CHEVRE	X		X			X			X					
FROMAGE SEC						X								
YAOURT NATURE SUCRE						X								
08/09/2026														
SALADE DE RIZ À LA NIÇOISE	X		X	X		X			X					
SALADE VERTE ET EMMENTAL						X								
SAUTÉ DE POULET SAUCE CRÈME BALSAMIQUE						X					X			
BLANQUETTE DE POISSON	X					X								
FROMAGE BLANC						X								
10/09/2026														
FEUILLETÉ AU COMTÉ	X		X			X								
SALADE VERTE NOIX ET CROUTONS	X													
FROMAGE						X								
YAOURT						X								
MILLE FEUILLE AU CARAMEL	X		X			X								
11/09/2026														
EPI DE MAÏS MAYONNAISE			X											
SALADE VERTE VINAIGRETTE									X					
FRUITS DE MER SAUCE CRÈME ET BEURRE PERSILLÉS		X	X	X		X					X			
FROMAGE SEC						X								
YAOURT						X								