DEJEUNER - SEMAINE 41 /
2026

LUNDI 05/10

Salade verte

Lentille vinaigrette bio

Cappelletis frais fromage

Champignons sautés

Fromage rapé

Sauce creme

Yaourt en seau

Fromage du jour

Fruits - pommes

MARDI 06/10

Repas végétarien

Salade verte

Macedoine mayo

Chili sin carne

Riz pilaf

Fromage du jour

Fromage blanc en seau

Fruit - banane

JEUDI 08/10

Repas d'automne

Velouté potimarron

Tartine chaude d'automne

Endives au noix

Filet de poulet sauce citron thym

Dos de colin en croute

Curry de legumes d'automne

Risotto aux champignons et parmesan

Fromage blanc creme de marron

Fromage du jour

Salade de fuits a la cannelle

Pomme rotie au miel

VENDREDI 09/10

Repas Malgache

Salade verte

Samoussa de légumes

Achard de legumes

Mafé

Filet de poisson exotique

Semoule bio

Fromage du jour

Ananas roti a la vanille

Menu conseillé — Bio

Local — Végétarien — Fait Maison

Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

MUNINGER Corinne
La Principale

DUCHATEAU Corinne
La Gestionnaire

CHAMPENOIS Eric
Le chef de cuisine

COLLEGE G. ANTHONIOZ-DE-GAULLE BP 116 - 74302 CLUSES CEDEX

Plats	
05/10/2026	
Salade verte	Moutarde
Cappelletis frais fromage	Oeufs, Lait
Fromage rapé	Lait
Sauce creme	Céréales avec gluten, Lait
Yaourt en seau	Lait
Fromage du jour	Lait
06/10/2026	
Salade verte	Moutarde
Macedoine mayo	Oeufs, Moutarde
Chili sin carne	Céréales avec gluten, Soja, Moutarde
Riz pilaf	Céréales avec gluten
Fromage du jour	Lait
08/10/2026	
Velouté potimarron	Lait
Endives au noix	Céréales avec gluten, Fruits à coques, Moutarde
Fromage du jour	Lait
09/10/2026	
Salade verte	Moutarde
Semoule bio	Céréales avec gluten
Fromage du jour	Lait