DEJEUNER - SEMAINE 42 /
2026

LUNDI 12/10

Salade verte

Macedoine mayo

Nuggets de poisson

Nuggets végétal

Ketchup

Coquillettes bio

Courgettes sautées

Fromage du jour

Fromage blanc en seau

Assortiment de fruits de saison

MARDI 13/10

MENU VEGETARIEN

Salade verte

Coleslaw

Omelette au fromage

Pomme de terre au romarin

Champignons sautés

Fromage du jour

Yaourt en seau

Assortiment de fruits de saison

JEUDI 15/10

Salade verte

Haricot vert en salade

Pavé de colin a la bordelaise

Galette epinards emmental graine de courges

Riz pilaf bio petits legumes

Fromage du jour

Fromage blanc en seau

Crumble aux pommes

VENDREDI 16/10

Salade verte

Radis

Filet de colin meuniere

Frites

Poelée de légumes

Fromage du jour

Yaourt en seau

Assortiment de fruits de saison

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

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

Plats	
12/10/2026	
Salade verte	Moutarde
Macedoine mayo	Oeufs, Moutarde
Nuggets végétal	Céréales avec gluten, Soja
Ketchup	Céréales avec gluten, Anhydrides sulfureux
Fromage du jour	Lait
13/10/2026	
Salade verte	Moutarde
Coleslaw	Oeufs, Moutarde
Pomme de terre au romarin	Céréales avec gluten, Lait
Fromage du jour	Lait
Yaourt en seau	Lait
15/10/2026	
Salade verte	Moutarde
Haricot vert en salade	Lait, Moutarde
Pavé de colin a la bordelaise	Céréales avec gluten, Poissons
Galette epinards emmental graine de courges	Céréales avec gluten, Oeufs, Soja
Riz pilaf bio petits legumes	Céréales avec gluten
Fromage du jour	Lait

Plats	
16/10/2026	
Salade verte	**Moutarde**
Radis	**Lait**
Filet de colin meuniere	**Céréales avec gluten, Crustacés, Poissons**
Poelée de légumes	**Lait**
Fromage du jour	**Lait**
Yaourt en seau	**Lait**