

LUNDI 06/01

CAROTTES RAPÉES  

CELERI AUX POMMES  

FILESIME DE POISSON MEUNIÈRE

HARICOTS VERTS BIO  

FROMAGE A LA COUPE   

COMPOTE BIO   

PAIN 

MARDI 07/01

MENU VEGETARIEN 

BLÉ MONDÉ BIO EN SALADE  



DAHL DE LENTILLES CORAIL  



RIZ PILAF BIO  

CRÈMES DESSERT MAISON  

 

FRUITS 

PAIN LOCAL  

JEUDI 09/01

RILLETES DE POISSONS 

SALADE VERTE  

BOEUF PROVENCAL   

SEMOULE DE PETIT ÉPEAUTRE BIO

  

FROMAGE BLANC BIO   

FRUITS 

PAIN LOCAL  

VENDREDI 10/01

CRUDITÉS 

SALADE VERTE  

CORDON BLEU

HARICOTS PLATS TOMATÉS 

PETIT SUISSE 

GATEAU DU NOUVEL AN  

PAIN BIO  

 Menu conseillé  Bio  Local  Végétarien

 Fait Maison

  Aide UE à destination des écoles

\*Assaisonnement à part

# COLLEGE HENRI BARBUSSE

## Semaine 2

Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	------	---------	------	------	----------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

06/01/2025

CAROTTES RAPÉES  
 CELERI AUX POMMES  
 FILETIME DE POISSON MEUNIÈRE  
 HARICOTS VERTS BIO  
 FROMAGE A LA COUPE  
 PAIN

								X					
								X					
X	X		X									X	
					X								
					X								
X													

07/01/2025

BLÉ MONDÉ BIO EN SALADE  
 RIZ PILAF BIO  
 CRÈMES DESSERT MAISON  
 PAIN LOCAL

X								X					
					X								
					X								
X													

09/01/2025

RILLETES DE POISSONS  
 SALADE VERTE  
 BOEUF PROVENCAL  
 SEMOULE DE PETIT ÉPEAUTRE BIO  
 FROMAGE BLANC BIO  
 PAIN LOCAL

	X		X									X	
								X					
X													
X													
					X								
X													

10/01/2025

CRUDITÉS  
 SALADE VERTE  
 CORDON BLEU  
 PETIT SUISSE  
 GATEAU DU NOUVEL AN  
 PAIN BIO

								X					
								X					
X					X	X							
					X								
X		X			X	X							
X													