



LUNDI 08/06

Laitue à la féta 

Salade verte


Filet de cabillaud


Gnocchi alla sorentina (sauce tomate, basilic) 

Yaourt nature sucré bio 

Poire au chocolat chantilly 


MARDI 09/06

Salade verte 

Salade de riz nicoise 

Escalope de poulet

Poisson meuniere

Gratin de courgettes 

Yaourt nature sucre 

Fruit de saison

JEUDI 11/06


Assortiment crudites
concombre/radis/tomates 

Salade verte 

Poisson du jour


Rosti de légumes

Fromage blanc au coulis 

Tarte aux pommes 

VENDREDI 12/06


Oeuf mayonnaise 

Salade verte 

Bolognaise végétale   

Spaghettis

Fromage blanc  


Cascade de fruits  

 Menu conseillé  Bio

 Local

 Végétarien

 Fait Maison

 Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

BOISIER Frédérique
PRINCIPALE



FONTAINE Sabine
GESTIONNAIRE



MOENNE-LOCCOZ
CHEF DE CUISINE

Plats

08/06/2026

Laitue à la féta

Salade verte

Lait

Moutarde, Anhydrides sulfureux

09/06/2026

Salade de riz nicoise

Poisson meuniere

Oeufs, Poissons, Moutarde, Anhydrides sulfureux

Poissons, Moutarde, Anhydrides sulfureux

11/06/2026

Poisson du jour

Rosti de légumes

Poissons

Arachide

12/06/2026

Oeuf mayonnaise

Spaghettis

Oeufs, Moutarde, Anhydrides sulfureux

Céréales avec gluten, Oeufs

Collège de la Géline

Sem 24 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 24

Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	-------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

08/06/2026

Laitue à la féta
Salade verte

					X								
								X		X			

09/06/2026

Salade de riz nicoise
Poisson meuniere

		X	X					X		X			
			X					X		X			

11/06/2026

Poisson du jour
Rosti de légumes

			X										
													X

12/06/2026

Oeuf mayonnaise
Spaghettis

		X						X		X			
X		X											