

Collège Camille Claudel

juin-26	Entrée	Viande/Poisson	Légumes/Féculents	Laitage	Dessert
1-juin-26	Salade verte et croutons Tomate et maïs	Filet de poulet au piment d'Espelette Petit colin	Ratatouille	Buche de chèvre Reblochon Cantal	Compote Cocktail de fruit au sirop
2-juin-26	Salade d'éffiloché de canard Pêche au thon	Steak de bœuf sauce poivre Poisson sauce aioli	Pomme au four	Yaourt nature Yaourt aux fruits	Abricots Nectarine
3-juin-26	Salade d'haricots blancs	Filet de poisson	Salade verte	Laitage	Glace
4-juin-26	<u>MENUS 100% fait maison, local et bio</u> Tomates plein champs (Lot et Garonne) Concombre	Escalope de porc pané maison (Aveyron) Cake aux lentilles maison	Courgettes sautées	Tome du Ramier (Montauban) Yaourt de brebis (Ariège)	Fraises (Tarn et Garonne)
5-juin-26	Salade d'haricots verts Macédoine à la russe	Risotto végétarien	Plat complet	Yaourt aux fruits Fromages	Nectarine Abricots
8-juin-26	Betteraves Macédoine à la russe	Sauté de veau provençale Filet de merlu aux poivrons	Petits pois carottes	Yaourt aux fruits Fromage blanc	Nectarine Abricots
9-juin-26	Melon Salade verte	Chili sin carne	Riz pilaff	Fromage à tartiner Fourme d'Ambert Gouda	Glace
10-juin-26	Gaspacho	Pizza	Plat complet	Laitage	Fruit de saison
11-juin-26	Œufs durs mayonnaise Terrine de pâté	Poulet rôti Tarte à la tomate	Haricots verts	Comté Pont Evêque Fromage fondu	Moelleux aux pommes
12-juin-26	Tomate mozzarella Concombre et féta	Poisson meunière	Pâtes	Yaourt aux fruits Yaourt nature	Compote Fruit au sirop
15-juin-26	Feuilleté au fromage Salade verte	Rôti de veau au jus Filet de colin	Haricots verts	Fromage blanc Yaourt nature	Pêche Abricots
16-juin-26	Chou rouge aux raisins Carottes râpées	Merlu sauce poivrons Boulette d'agneau	Semoule	Pont Evêque Cantal Roquefort	Glace
17-juin-26	Sardine Jambon blanc	Tarte fine à la tomate	Salade verte	Laitage	Fruit de saison
18-juin-26	Melon Pastèque	Rôti de porc Poisson sauce poivron	Lentilles et carottes	Crème dessert	Pâtisserie
19-juin-26	Poireaux mimosa Betteraves	Pizza aux légumes d'été	Salade verte	Camembert Comté Fromage crémeux	Nectarine Melon jaune
22-juin-26	Salade d'œuf durs et tomates	Lasagne de poisson	Plat complet	Yaourt nature Fromage blanc	Nectarine Pêche Abricot
23-juin-26	Salade de tomate Salade verte et croutons	Poisson Tarte au fromage	Purée de pois cassé	Gorgonzola Comté Rondelé	Fruit au sirop Compote
24-juin-26	<u>Fête du collège</u> Crudité	Burger poulet Burger poisson	Frites	Laitage	Glace
25-juin-26	Restauration fermée				
26-juin-26	<u>3ème seulement</u> Œufs durs mayonnaise Charcuterie	Steak haché de veau Poisson à la ciboulette	Poêlée de légumes	Laitage	Donuts
29-juin-26	<u>3ème seulement</u> Salade verte Concombre	Poisson meunière	Riz	Laitage	Nectarine Abricot
30-juin-26	<u>3ème seulement</u> Melon Tomate vinaigrette	Poulet Plat végétarien	Frites	Laitage	Glace
1-juil.-26	Les menus seront établis en fonction des stocks restants				
2-juil.-26	Les menus seront établis en fonction des stocks restants				
3-juil.-26	Repas de fin d'année				