

















# Collège Renée TAILLEFER - Menu de la semaine 13/04/2026

<p>LUNDI 13 AVRIL</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i></p> 	<p>Salade chef Salade automne Salade verte</p>  <p>Poisson Bordelaise Riz pilaf Ratatouille</p> <p><b>Yaourt nature BIO</b></p>  <p><b>Pomme BIO du Bosquet</b></p>  <p>Assortiment de fruits</p>	<p> <b>Occitanie</b></p> <p><b>BIO</b></p> <p> Fait maison</p> <p> <b>Fromage à la coupe</b></p>
<p>MARDI 14 AVRIL</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i></p> 	<p>Salade pêcheur Salade fermière Salade verte</p> <p>Saucisse végétarienne Lentilles garnies</p> <p><b>Brie</b></p>  <p>Crème vanille Assortiment de fruits</p>	<p> <b>Pêche durable</b></p> <p></p> <p><b>Aide UE à destination des écoles</b></p>
MERCREDI 15 AVRIL		
<p>JEUDI 16 AVRIL</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i></p> 	<p>Betterave aux pommes Macédoine de légumes</p> <p>Emincé de bœuf du Tarn</p>  <p>Semoule</p> <p><b>Carottes sautées Bio</b></p> <p><b>Tomme de Lacaune</b></p>  <p>Crème vanille Assortiment de fruits</p>	
<p>VENDREDI 17 AVRIL</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i></p> 	<p>Pizza au fromage</p>  <p>Salade verte</p> <p>Cordon bleue Pomme rissolées</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruits</p>	

Le décret N°2011-1227 ainsi que l'arrêté du 30 septembre 2011 paru au Journal Officiel du 02 NOVEMBRE 2011 définissent les règles applicables à la composition des menus servis en restauration scolaire.

Le chef de l'établissement  
O. CERISIER

La gestionnaire  
S. CHMIELARZYK

L'infirmière  
H. GOMES

Le chef de cuisine  
A. PERRAULT