












# Collège Renée TAILLEFER - Menu de la semaine 04/05/2026

<p>LUNDI 04 MAI</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i> </p>	<p>Betterave maïs Céleri rémoulade</p> <p>Doré lieu Pommes rissolées</p> <p>Yaourt aux fruits bio Pomme du verger du bosquet Assortiment de fruits</p>	<p> <b>Occitanie</b></p> <p><b>BIO</b></p> <p> Fait maison</p> <p> Fromage à la coupe</p>
<p>MARDI 05 MAI</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i> </p>	<p>Salade automne Salade grecque Salade verte</p> <p>Croustillant au fromage Lentilles garnies BIO</p> <p>Camembert </p> <p>Assortiment de fruits</p>	<p> Pêche durable</p> <p></p> <p>Aide UE à destination des écoles</p>
MERCREDI 06 MAI		
<p>JEUDI 07 MAI</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i> </p>	<p>Salade chef Salade tomate Mozzarella Salade verte</p> <p>Cuisse de poulet Carottes pommes de terre persillées</p> <p>Yaourt nature du Tarn BIO Donuts Assortiment de fruits </p>	
<p>VENDREDI 08 MAI</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i> </p>	<h2>FÉRIÉ</h2>	

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