














Collège Renée TAILLEFER - Menu de la semaine 01/06/2026

<p>LUNDI 01 JUIN</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i></p> 	<p>Salade verte Salade aveyronnaise Salade Marco polo</p> <p>Filet de limande meunière Riz pilaf Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt aux fruits BIO Assortiment de fruits</p>	 Occitanie BIO  Fait maison  Fromage à la coupe
<p>MARDI 02 JUIN</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i></p> 	<p>Carottes râpées aux pommes Salade tomate Mozzarella/ Basilic Salade verte</p> <p>Sauté d'agneau Pommes rissolées Brocolis sautés</p> <p>Fromage blanc BIO Assortiment de fruits</p>	 Pêche durable  Aide UE à destination des écoles
MERCREDI 03 JUIN		
<p>JEUDI 04 JUIN</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i></p> 	<p>Friand au fromage Salade verte Paupiette de veau aux champignons</p> <p>Tortis BAPLA  Courgettes sautées</p> <p>Yaourt de brebis du Tarn  Tarte normande  Assortiment de fruits</p>	
<p>VENDREDI 05 JUIN</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i></p> 	<p>Œufs mayonnaise Pêche au thon Salade verte</p> <p>Couscous aux légumes</p> <p>Tomme de Lacaune  Assortiment de 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