


















# Collège Renée TAILLEFER - Menu de la semaine 08/06/2026

<p>LUNDI 08 JUIN</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i></p> 	<p>Melon/pastèque Salade paysanne Salade verte</p> <p>Poisson meunière Poêlée de légumes BIO</p> <p><b>Yaourt nature BIO</b> </p> <p><b>Pomme du Bosc</b> </p>	<p> <b>Occitanie</b></p> <p><b>BIO</b></p> <p> Fait maison</p> <p> Fromage à la coupe</p>
<p>MARDI 09 JUIN</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i></p> 	<p>Salade fermière Salade verte crouton/fromage Salade verte </p> <p>Escalope de dinde tomate Basilic Purée Pomme de terre Petits pois garnis</p> <p><b>Fromage brebis du Tarn</b> </p> <p>Liégeois Assortiment de fruits</p>	<p> <b>Pêche durable</b></p> <p></p> <p><b>Aide UE à destination des écoles</b></p>
MERCREDI 10 JUIN		
<p>JEUDI 11 JUIN</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i></p> 	<p>Salade Strasbourgeoise Concombre à la crème Salade verte </p> <p>Sauté de porc aux poivrons Riz pilaf Epinard à la crème</p> <p><b>Gouda</b> </p> <p>Tarte au citron </p> <p>Assortiment de fruits</p>	<p></p> <p><b>Aide UE à destination des écoles</b></p>
<p>VENDREDI 12 JUIN</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i></p> 	<p>Feuilleté Hot dog Crêpe fromage Salade verte</p> <p>Tortellinis au fromage</p> <p><b>Yaourt aux fruits BIO</b> 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