

Collège Django Reinhardt

Menu du 06 avril au 22 Mai 2026

Lundi 06/04		Mardi 07/04		Jeudi 09/04		Vendredi 10/04					
<p>Jour Férié</p> 	<p>Friand au fromage</p>  <p>Pois chiche et lentilles sauce piperade</p> <p>Fromage Compote & biscuit</p>	<p>Salade de blé à la menthe</p>  <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Petits pois carotte</p> <p>Yaourt sucré Fruit</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage Fruit</p> 	<p>Lundi 27/04</p> <p>Bruschetta</p> <p>Pâtes aux légumes asiatique sauce curry</p> <p>Fromage Mousse chocolat</p> 	<p>Mardi 28/04</p> <p>Mousse de betterave</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fromage Fruit</p> 	<p>Jeudi 30/04</p> <p>Salade de champignons</p> <p>Poulet au citron</p> <p>Céréales gourmandes</p> <p>Fromage Millefeuille</p> 	<p>Vendredi 01/05</p> <p>Jour Férié</p> 	<p>Lundi 04/05</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Paëlla</p> <p>Glace</p> 	<p>Mardi 05/05</p> <p>Salade de tomates, mozzarella</p> <p>Brouillade aux fines herbes</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage Fruit</p> 	<p>Jeudi 07/05</p> <p>Concombre à la crème</p> <p>Chippo/Merguez</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt BIO Fruit</p>  	<p>Vendredi 08/05</p> <p>Jour Férié</p> 
<p>Lundi 04/05</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Paëlla</p> <p>Glace</p> 	<p>Mardi 05/05</p> <p>Salade de tomates, mozzarella</p> <p>Brouillade aux fines herbes</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage Fruit</p> 	<p>Jeudi 07/05</p> <p>Concombre à la crème</p> <p>Chippo/Merguez</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt BIO Fruit</p>  	<p>Vendredi 08/05</p> <p>Jour Férié</p> 								

Lundi 11/05	Mardi 12/05	Jeudi 14/05	Vendredi 15/05
<p>Houmous & crouton</p> <p>Cappelletti aux fromages</p>  <p>Glace Fruit</p> 	<p>Charcuterie</p> <p>Cuisse de poulet rôti Haricots verts / Riz</p>  <p>Fromage Compote</p> 	<p> Jour Férié</p>	<p>Pont</p>
Lundi 18/05	Mardi 19/05	Jeudi 21/05	Vendredi 22/05
<p>Salade de blé</p> <p>Poisson pané au cheddar Carottes vichy</p>  <p>Yaourt Fruit</p>	<p><u>Menu proposé par les élèves</u></p> <p>Salade composée</p> <p>Kébab Frites</p>  <p>Fromage Fruits au sirop</p> 	<p> FESTIVAL DE CANNES</p> <p>Cocktail Tartine surprise</p> <p>Parmentier de canard</p> <p>Pop-corn / Glace</p> 	<p>Salade façon niçoise</p>  <p>Saucisse de Toulouse Haricots blancs à la provençale</p> <p>Fromage Fruit</p>

*Images non contractuelles

Bleu : produit laitier
Rouge : protéine

Vert foncé : crudité
Vert clair : cuitité

Marron : Féculent

Le Chef de cuisine
J. BODINEAU



La Secrétaire Générale
V. SALOMI


