
























MENUS DE LA SEMAINE DU 01 AU 05 JUIN 2026

Collège Les Allobroges - la Roche Sur Foron

<u>LUNDI</u> 01/06/2026	<u>MARDI</u> 02/06/2026	<u>JEUDI</u> 04/06/2026	<u>VENDREDI</u> 05/06/2026
<p>Salade verte </p> <p>Salade de tomates et concombres </p> <p>Carré de Seitan au fromage </p> <p>Macaroni  Et Brunoise du soleil </p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte </p> <p>Taboulé à la menthe </p> <p>Pilon de poulet mariné  Ou Egréné végétal à la tomate </p> <p>Haricots verts  Et Pommes de terre rissolées </p> <p>Mousse au chocolat  Ou Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte </p> <p>Tartine tomate basilic mozza </p> <p>Saucisse de Toulouse  ou Œufs gratinés </p> <p>Haricots blancs à la tomate  Et Epinards </p> <p>Flan au caramel  Ou Crème dessert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte </p> <p>Buffet de crudités </p> <p>Beignet de poisson</p> <p>Riz pilaf  Et Sa ratatouille</p> <p>Brie  Ou Tomme</p> <p>Fruit de saison</p>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des problèmes d'approvisionnement.



Aliments issus de l'agriculture biologique



Produit local



Plat entièrement confectionné sur place



Plat à base de protéines végétales

la Principale
N. NICOLLIN

La Secrétaire générale
F. RABEI

