



LUNDI 30/03	MARDI 31/03	MERCREDI 01/04	JEUDI 02/04	VENDREDI 03/04
<p>BUFFET DE CRUDITÉS </p> <p>RÔTI DE PORC </p> <p>POMMES DE TERRE AU FOUR </p> <p>FROMAGE AOP </p> <p>FRUIT </p>	<p>Menu végétarien</p> <p>TABOULÉ </p> <p>BUFFET DE CRUDITÉS </p> <p>GRATIN DE PÂTES </p> <p>LÉGUMES</p> <p>YAOURT BIO AROMATISÉ </p> <p>FRUIT </p>	<p>MENU SELON EFFECTIF</p>	<p>BUFFET DE CRUDITÉS </p> <p>COUSCOUS</p> <p>FONDANT AU CHOCOLAT </p> <p>CRUMBLE FRUIT ROUGE </p>	<p>ENTRÉE</p> <p>PLATS</p> <p>LÉGUMES</p> <p>FROMAGE AOP </p> <p>FRUIT </p>

Menu conseillé
 Local

Végétarien
 Bio

Fait Maison

Aide UE à destination des écoles

* Assaisonnement à part

LAMADON Sébastien
Principal

FAURE André
Secrétaire Général

DESCOURS Patrice
Chef de cuisine



COLLEGE JULES VALLES

Sem 14 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 14

Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	-------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

30/03/2026													
FROMAGE AOP						X							
31/03/2026													
GRATIN DE PÂTES	X					X							
YAOURT BIO AROMATISE						X							
02/04/2026													
FONDANT AU CHOCOLAT			X			X							
CRUMBLE FRUIT ROUGE	X					X							
03/04/2026													
FROMAGE AOP						X							