



LUNDI 18/05

BUFFET DE CRUDITÉS

SAUTÉ DE DINDE CURRY
COCO

RIZ BASMATI

FROMAGE AOP

FRUIT

POMME CUITE

MARDI 19/05

CHARCUTERIE

SAUTÉ DE BOEUF À LA
PROVENÇALE

HARICOTS VERTS

YAOURT AUX FRUITS

FRUIT

MERCREDI 20/05

MENU SELON EFFECTIF

JEUDI 21/05

BUFFET DE CRUDITÉS

POISSON FRAIS SELON
ARRIVAGE

TAGLIATELLE

SAUCE CITRON ANETH

GLACE

VENDREDI 22/05

menu végétarien

BUFFET DE CRUDITÉS

OEUF

CROQUE MONSIEUR
VÉGÉTARIEN

Frites

FROMAGE AOP

FRAISES

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 21 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 21		Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
18/05/2026															
SAUTÉ DE DINDE CURRY COCO							X								
FROMAGE AOP							X								
19/05/2026															
YAOURT AUX FRUITS							X								
21/05/2026															
POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE			X		X										
TAGLIATELLE		X		X											
SAUCE CITRON ANETH		X					X			X					
GLACE							X	X							X
22/05/2026															
OEUF				X											
CROQUE MONSIEUR VÉGÉTARIEN		X			X		X			X					
FROMAGE AOP							X								