



MENUS DU 20 AU 24 AVRIL 2026



Le Coteau



Tous les repas sont préparés par le personnel de cuisine











Cuisiné au collège

 LOCAL
 
 BIO
 
 LABEL ROUGE

Certains des fromages secs et des yaourts sont des produits locaux, pain Roannais



Menus sous réserve de livraison

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Concombre à la bulgare/ Tomate vinaigrette/ Salade verte -</p> <p>Filet de poisson façon Fish and chips</p> <p> Riz Pilaf -</p> <p>Emmental/ Yaourt nature -</p> <p>Compote pomme banane/ Compote pomme fraise/ Fruits de saison</p>	<p> Salade de pâtes au jambon/ Salade de perle marine/ Salade verte -</p> <p>Blanquette de veau</p> <p> Haricots verts -</p> <p>Comté/ Yaourt aromatisé -</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Pomelos Salade verte/ -</p> <p>Rougaille saucisses</p> <p> Coquillettes -</p> <p>Fourme d'Ambert/ Yaourt nature -</p> <p>Crème dessert Fruits de saison</p>	<p> Avocat, tomate/ Salade composée/ Salade verte -</p> <p>Noisettes de poulet</p> <p> Rostis -</p> <p>Camembert/ Yaourt nature -</p> <p>Tarte au flan/ Fruits de saison</p>	<p> Betteraves aux agrumes/ Terrine de légumes/ Salade verte -</p> <p>Haut de cuisse de poulet</p> <p> Pommes de terre vapeur -</p> <p>Tomme blanche/ Yaourt aux fruits -</p> <p>Fruits de saison</p>

Le principal, Hervé RIVORY

Le chef de cuisine, J. CACHEUX (remplaçant)

BON APPETIT!