



MENUS DU 7 AU 11 SEPTEMBRE 2026



Le Coteau.



Tous les repas sont préparés
par le personnel de cuisine

Cuisine au collège

Cuisiné au collège

ON MANGE LOCAL

LOCAL

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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
Cuisine au collège Fleurette vinaigrette/ Salade de macédoine/ Salade verte - Poulet rôti aux herbes Cuisine au collège Riz Indica - Fourme d'Ambert/ Yaourt nature fermier - Fruits de saison	Cuisine au collège Feuilleté chèvre fondu/ Croisillon emmental/ Salade verte - Cordon bleu végétarien Cuisine au collège Courgettes persillées - Camembert/ Yaourt aromatisé - Fruits de saison	Cuisine au collège Mâche aux œufs/ Carottes râpées/ Salade verte - Cabillaud sauce vierge Cuisine au collège Fondue de poireaux - Emmental/ Yaourt nature - Cuisine au collège Panacotta coulis au fruits/ Fruits de saison	Cuisine au collège Chou rouge en salade/ Achard de légumes/ Salade verte - Bœuf Stroganoff Cuisine au collège Blé au beurre - Tomme de brebis/ Yaourt nature - Fruits de saison	Cuisine au collège Chou blanc emmental/ Focaccia napolitaine/ Salade verte - Cuisine au collège Lasagnes de légumes - Brie/ Yaourt aromatisé - Cuisine au collège Clafoutis aux abricots/ Fruits de saison

Le principal, H. RIVORY

Le chef de cuisine, T. MOUNY (remplaçant)

BON APPETIT !