


DEJEUNER - SEMAINE 19 /
2026

LUNDI 04/05

La soupe d'ernest  

Steak haché à la façon d'yvonne

Le yogourt de la ferme de marie-louise 

Parfait à la verveine d'amérique  

MARDI 05/05

Wraps au jambon  

Salade de lentilles betterave et féta  

Salade verte 

Cuisse de poulet au four 

Filet de poisson meunière 

Frites 

Carottes fraîches  


Munster agrimer  

Petit nova nature agrimer  

Salade de fraises  

Blanc manger coco  

JEUDI 07/05


Feuilleté au fromage 

Crudités variées  

Salade verte 


Cordons bleus

Filet de poisson beurre ciboulette  

Brocolis vapeur 

Riz pilaf  

Brie  

Fromage blanc coulis de fruits rouges 

Mi- cuit au chocolat  

Corbeille de fruits de saison 

VENDREDI 08/05

 Menu conseillé  Bio

 Local

 Végétarien

 Fait Maison

 Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

Bath Sandra
Adjointe Gestionnaire

Claudel Muriel
Principal

COLLEGE LE SEMNOZ
Sem 19 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 19

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

04/05/2026

Le yogourt de la ferme de marie-louise					X								
Parfait à la verveine d'amérique			X		X								

05/05/2026

Salade de lentilles betterave et féta	X							X		X			
Salade verte								X		X			
Filet de poisson meunière				X									
Blanc manger coco					X								

07/05/2026

Feuilleté au fromage	X				X								
Crudités variées							X						
Salade verte								X		X			
Cordons bleus	X												
Filet de poisson beurre ciboulette	X			X	X								
Brie					X								
Fromage blanc coulis de fruits rouges					X								