

Menu du 5 au 9 octobre 2026

	LUNDI 05/10	MARDI 06/10	MERCREDI 07/10	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10
	🍴 Salade de gésiers <i>Fruit à coque, gluten</i> Rosette <i>Lait</i>	🍴 Betteraves au thon <i>Poisson</i> 🍴 Salad bar <i>Céleri, moutarde, sulfite</i>	🍴 Salad bar <i>Céleri, moutarde, sulfite</i>	🍴 Velouté de pois blonds <i>Céleri, moutarde, sulfite</i> 🍴 Salad bar <i>pomme de terre à l'estragon</i>	🍴 Salad bar <i>Céleri, moutarde, sulfite</i> 🍴 Salad de pomme de terre à l'estragon
Entrées au choix					
Plat principal	🍴 Cabillaud aux moules <i>Arachide, céleri, gluten, lait, mollusque, poisson</i> 🍴 Ratatouille	Cordon bleu 🍴 Choux fleur au gratin <i>Gluten, lait</i>	🍴 Chipolata <i>Pâtes au beurre Gluten, lait</i>	🍴 Confit de paleron aux épices douces <i>Gluten, lait, sulfite</i> 🍴 Polenta crémeuse au cantal entre deux <i>Lait</i>	🍴 Macaroni bolognaise végétale <i>Gluten, soja</i>
Produit laitier	🍴 Saint-Nectaire <i>Lait</i>		🍴 Fourme d'Ambert <i>Lait</i>		Petit suisse nature <i>Lait</i>
Dessert	Fruit	🍴 Semoule ou riz au lait <i>Gluten</i>	Fruit	🍴 Crème de potimarron sucre vanillé <i>Lait</i>	Fruit

 : Produits Bio

 : Recettes Maison

 : Label rouge

 : Appellation d'origine protégée

 : Indication géographique protégée

 : Pêche durable

 : Produits locaux

Allergènes

Le Principal

Le Secrétaire Général

COLLEGE JEAN DAUZIE
 Le Principal
 DE POMMERS
 15220 ST MARCEL LA SALVETAT

COLLEGE JEAN DAUZIE
 Le Secrétaire Général
 15220 ST MARCEL LA SALVETAT