



COLLEGE EMILE GUILLAUMIN
03430 – COSNE D'ALLIER

MENU

Semaine du lundi 29 avril au vendredi 03 mai 2024

 Plat fait maison *animal, né et élevé en France *produit local *origine union européenne

LUNDI 29

Macédoine mayonnaise
Betteraves rouges vinaigrette

Filet de colin meunière
Haricots verts
Riz basmati

Yaourt aromatisé
Fromage blanc

Compote
Cocktail de fruits

MARDI 30

Jambon blanc beurre
Mousse de canard


Sauté de bœuf * aux légumes du
soleil
Torsades

Brie
Yaourt nature


Fruit de saison

JEUDI 2


Salade verte garnie
Pamplemousse cocktail
Crudités du jour

Galette végétarienne 
Rôti de porc *
Lentilles
Choux de Bruxelles

Fromage portion

Entremet chocolat 
Cheesecake aux fraises

VENDREDI 3

Crêpe garnie
Muffin façon hot dog 
Salade verte

Escalope de poulet * sauce curry
Poêlée de légumes

Petits suisses
Yaourt

Fruit de saison
Salade de fruits frais

Le Collège se réserve le droit d'apporter toutes modifications au présent menu.

La Gestionnaire,
C. BROCHARD



Le Principal,
J.-C. RIBIER

