

COLLEGE JEAN DE LA FONTAINE
Menu du Lundi 28 septembre au vendredi 9 octobre 2026

SEMAINE 1	Saison	Maison	Local	BIO	LUNDI 28 SEPTEMBRE	Saison	Maison	Local	BIO	MARDI 29 SEPTEMBRE	Saison	Maison	Local	BIO	MERCREDI 30 SEPTEMBRE	Saison	Maison	Local	BIO	JEUDI 1ER OCTOBRE	Saison	Maison	Local	BIO	VENDREDI 2 OCTOBRE
Entrée	X	X	X		Salade verte	X				Betterave rouge	X X				Céleri façon rémoulade	X				VEGETARIEN					
Viande/Poisson	X X	X X	X		Poulet	X X				Merguez	X				Steack haché	X X				Macédoine de légumes	X				Charcuterie
Légumes/Fécule	X				Petits pois carottes	X X				Couscous	X X X				Choux de bruxelles/Pommes de terre	X X X				Gratin de pâtes	X				Poisson pané
Laitage		X			Fromage	X				Yaourt	X				Fromage	X				à la crème	X				Haricots verts
Fruit/Dessert	X				Fruit au sirop	X				Fruit	X X				Riz au lait	X				Fromage blanc	X				Fromage
SEMAINE 2	Saison	Maison	Local	BIO	LUNDI 5 OCTOBRE	Saison	Maison	Local	BIO	MARDI 6 OCTOBRE	Saison	Maison	Local	BIO	MERCREDI 7 OCTOBRE	Saison	Maison	Local	BIO	JEUDI 8 OCTOBRE	Saison	Maison	Local	BIO	VENDREDI 9 OCTOBRE
Entrée	X X X	X X X			Salade verte/Avocat	X X				Salade de pâtes	X X				VEGETARIEN					PRODUITS D'ALLIER					
Viande/Poisson	X X	X X			Chili con carne	X X				Pavé de poisson	X X				Pizza légumes maison	X X X				Terrine de pays	X X				Salade de choux
Légumes/Fécule	X				Riz	X				Poêlée maraîchère	X				Légumes	X X				Filet de dinde	X X				Blanquette de veau
Laitage	X				Yaourt	X				Fromage	X				Fromage	X X				Carottes Vichy	X X X				Pommes vapeur
Fruit/Dessert	X				Fruit	X				Flan	X				Fruit au sirop	X				Fromage blanc	X				Fromage
																				Pâtisserie maison	X				Fruit

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Pour votre information : Pour des raisons d'approvisionnement, l'Etablissement se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remerciera de votre compréhension.

Le chef de Cuisine : Laurent FRAISE

La Secrétaire Générale : Mme Cindy TOUREAUX

Le Principal : M. Julien LAGARDE