

COLLEGE JEAN DE LA FONTAINE
Menu du Lundi 12 octobre au Vendredi 6 novembre 2026

SEMAINE 1	Saison	Maison	Local	BIO	LUNDI 12 OCTOBRE	Saison	Maison	Local	BIO	MARDI 13 OCTOBRE	Saison	Maison	Local	BIO	MERCREDI 14 OCTOBRE	Saison	Maison	Local	BIO	JEUDI 15 OCTOBRE	Saison	Maison	Local	BIO	VENDREDI 16 OCTOBRE
																					PRODUITS DE REGION et VEGETARIEN				
Entrée 	X				Potage au potiron	X	X			Céleri râpé	X				Sardine	X	X	X			Salade	X			Salade d'endives
Viande/Poisson 					Roti de bœuf		X			Saucisson brioché sauce madère	X				Paupiette de veau	X	X	X			Gratin dauphinois	X			Poisson
Légumes/Féculents 	X	X			Duo de légumes	X	X			Pates	X				Salsifis							X			Riz
Laitage 	X				Yaourt	X				Fromage	X				Petit suisse	X					Fromage	X			Fromage
Fruit/Dessert 	X				Fruit	X	X			Compote maison	X				Fruit	X	X				Ile flottante	X			Fruit

VACANCES										DE LA										TOUSSAINT									
SEMAINE 2		Saison	Local	BIO	LUNDI 2 NOVEMBRE		Saison	Local	BIO	MARDI 3 NOVEMBRE		Saison	Local	BIO	MERCREDI 4 NOVEMBRE		Saison	Local	BIO	JEUDI 5 NOVEMBRE		Saison	Local	BIO	VENDREDI 6 NOVEMBRE				
					X																								
					X	X																							
																													
					X																								
					X																								

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, grains 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 : 

La Secrétaire Générale : Mme Cindy TOUREAUX



Le Principal : M. Julien LAGARDE

