



















# Collège Renée TAILLEFER - Menu de la semaine 30/03/2026

<p>LUNDI 30 MARS</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i> </p>	<p>Macédoine de légumes BIO Betterave /maïs Salade verte</p> <p>Poisson meunière  Poêlée de légumes paysanne BIO</p> <p>Yaourt nature bio </p> <p>Pomme du Bosc  Fruits</p>	<p> <b>Occitanie</b></p> <p><b>BIO</b></p> <p> Fait maison</p> <p> Fromage à la coupe</p>
<p>MARDI 31 MARS</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i> </p>	<p>Salade fermière Salade verte crouton fromage Salade verte</p> <p>Escalope de dinde tomate basilic Purée pomme de terre Petits pois garnis</p> <p>Fromage brebis du Tarn  </p> <p>Liégeois Assortiment de fruits</p>	<p> Pêche durable</p> <p></p> <p>Aide UE à destination des écoles</p>
MERCREDI 1 AVRIL		
<p>JEUDI 02 AVRIL</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i> </p>	<p>Taboulé Salade Waldorf Salade verte </p> <p>Sauté de porc au miel  Riz pilaf Haricot verts persillés</p> <p>Buche du Pilat </p> <p>Roulé à la fraise Assortiment de fruits</p>	
<p>VENDREDI 03 AVRIL</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i> </p>	<p>Roulé au fromage Salade verte </p> <p>Omelette fromage/croutons Gratin chou-fleur/ pomme de terre</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p> <p>Assortiment de fruits</p>	

Le décret N°2011-1227 ainsi que l'arrêté du 30 septembre 2011 paru au Journal Officiel du 02 NOVEMBRE 2011 définissent les règles applicables à la composition des menus servis en restauration scolaire.

Le chef de l'établissement  
O. CERISIER

La gestionnaire  
S. CHMIELARZYK

L'infirmière  
H. GOMES

Le chef de cuisine  
A. PERRAULT