














Collège Renée TAILLEFER - Menu de la semaine 18/05/2026

<p>LUNDI 18 MAI</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i> </p>	<p>Croisillon emmental</p> <p>Cordon bleu Pommes sautées</p> <p>Assortiment de fromage </p> <p>Pomme verger du Bosquet Assortiment de fruits</p>	<p> Occitanie</p> <p>BIO</p> <p> Fait maison</p> <p> Fromage à la coupe</p>
<p>MARDI 19 MAI</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i> </p>	<p>Salade fermière Salade diablo Salade verte </p> <p>Gratin chou-fleur /pomme de terre Rôti de Bœuf</p> <p>Yaourt Bio du Tarn</p> <p>Pomme au four Assortiment de fruits</p>	<p> Pêche durable</p> <p></p> <p>Aide UE à destination des écoles</p>
MERCREDI 20 MAI		
<p>JEUDI 21 MAI</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i> </p>	<p>Salade chef Pêche au thon Salade verte</p> <p>Filet de poisson Bordelaise  Coquillette BIO Ratatouille</p> <p>Gouda </p> <p>Roulé à la confiture Assortiment de fruits</p>	
<p>VENDREDI 22 MAI</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i> </p>	<p>Salade Aveyronnaise Salade haricots verts Salade verte</p> <p>Cassoulet végétarien Knack végétal</p> <p>Flan au caramel Yaourt aux fruits BIO 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