



Collège Val d'Adour

Semaine du 2 au 6 mars 2026

MENUS

Lundi 2 mars

Œufs mimosa – Salade bio au fromage AOP*^{Lait} et graines de courges bio
Pasta party*^{Blé-Lait}
Fruits bio et gâteau sec*^{Blé-Lait-Œuf}

Mardi 3 mars

Pêche au thon*^{Œuf} – Endives bio au bleu AOP*^{Lait}
Sauté de poulet Label Rouge au colombo*^{Céleri-Œuf-Lait}
Pommes de terre grenailles bio
Compote

Jeudi 5 mars

Taboulé*^{Blé} – Carottes bio râpées
Rôti de porc IGP*^{Céleri-Œuf-Lait}
Haricots plats à la tomate*^{Lait}
Fromage blanc bio*^{Lait}

Vendredi 6 mars

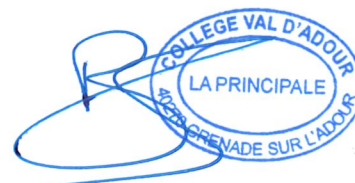
Potage de légumes bio
Filet de poisson en sauce*^{Lait-Céleri-Crustacé-Œuf-Mollusques-Soja-Blé}
Blé*^{Lait}
Fromage AOP*^{Lait}
Fruits bio

La Secrétaire Générale,

La Principale,



Caroline LABORDE



Anne-Sophie BARILLER

Toutes les viandes servies sont d'origine France (sauf indications contraires, origine UE).

*Les plats signalés par * sont élaborés à partir d'ingrédients contenant des allergènes.*

Il pourra être proposé occasionnellement, en complément des menus présentés, des soupes, des fruits...

Affichage à titre non contractuel, les menus sont susceptibles de changer suivant les aléas de livraison.