



Collège Val d'Adour

**Semaine du 30 mars au 3 avril 2026**

## MENUS

### Lundi 30 mars

Carottes râpées bio – Concombres en vinaigrette  
Saucisse de Toulouse  
Poêlée de légumes \*Lait  
Compote - Fruits

### Mardi 31 mars

Salade piémontaise \*Œuf – Cœurs de palmiers et maïs bio  
Filet de poisson meunière \*Céleri-Œuf-Lait-Crustacés-Mollusques-Soja-Blé  
Duo de choux bio \*Lait  
Fruits bio

### Jeudi 2 avril

Salade de tortis bio \*Blé – Salade verte bio  
Pavé fromager \*Lait-Gluten  
Petits pois carottes \*Lait  
Paris-Brest \*Blé-Lait-Œuf-Soja-Noisette

### Vendredi 3 avril

Entrées variées  
Boulettes de bœuf à la tomate \*Gluten-Soja  
Riz bio \*Lait  
Desserts variés \*Lait

La Secrétaire Générale,



Caroline LABORDE

La Principale,



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.*