



Collège Val d'Adour

Semaine du 5 au 9 octobre 2026

MENUS

Lundi 5 octobre

Feuilleté au fromage*^{Lait-Fruits à coque-Œuf-Soja}
Sauté de dinde Label Rouge*^{Céleri-Œuf-Lait}
Blé bio aux petits légumes bio*^{Lait}
Fruits bio

Mardi 6 octobre

Salade composée*^{Lait-Blé}
Chili sin carne*^{Lait}
Riz bio*^{Lait}
Salade de fruits et biscuit*^{Lait-Blé}

Jeudi 8 octobre

Carottes râpées bio – Pêche au thon*^{Œuf-Poisson}
Croustille de porc IGP Sud-Ouest
Frites
Compote

Vendredi 9 octobre

Salade verte bio – Macédoine*^{Œuf}
Poisson meunière*^{Lait-Œuf-Soja-Poisson-Gluten}
Semoule bio aux raisins*^{Lait}
Fromage*^{Lait}
Fruits

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.