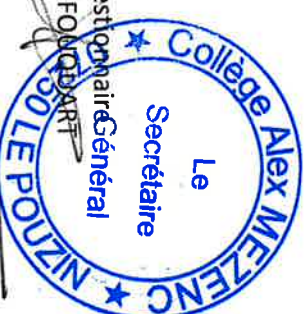


MENUS SEMAINE DU 23/02/2026 au 27/02/2026

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
 Macédoine de légumes	 Salade de pommes de terre F local		 Salade de courgettes F	 Salade d'endives au bleu F local
Sauté de poulet au curry  F local Multi céréales	Omelette bio  Champignons à la crème Riz de Camargue 		Colin pané  Gratin de chou-fleur	 Croziflette
Laitage	Laitage		Faisselle bio	Fromage
Fruit de saison	Fruit de saison		Pâtisserie	Liégeois au chocolat
 = fait maison F = frais Pain : bio				

Pour information Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème technique et ou d'approvisionnement


 Le Principal
 Marc PASCAUD

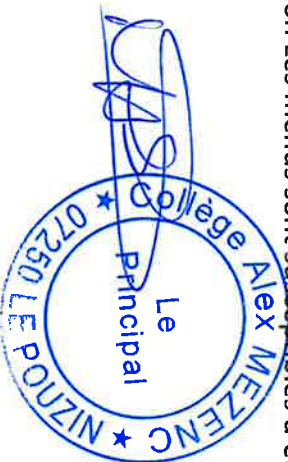

 L'Adjointe Gestionnaire Générale
 Marie-Astrid FOMMART

MENUS SEMAINE DU 02/03/2026 au 06/03/2026

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Salade de carottes râpées 🏠 F local	Feuilleté au fromage	Salade coleslaw F 🏠 local	Salade verte 🏠 F local	
Côte de porc Local F Sauce charcutière 🏠 Pommes de terre sautées Local F	Gratin de poisson à la tomate 🏠 Brocolis persillade 🏠	Penne tricolore bio Sauce fromagère 🏠	Boeuf au cidre 🏠 F local Carottes vichy 🏠	
Fromage	Laitage bio	Faisille bio	Fromage	
Pêche sur coulis de fruits rouges	Fruit de saison	Crème brûlée 🏠	Gâteau de riz	
🏠 = fait maison F = frais Pain : bio				

Pour information Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème technique et ou d'approvisionnement

Le Principal
Marc PASCAUD



L'Adjointe Gestionnaire
Marie-Astrid FOUQUART



MENUS SEMAINE DU 09/03/2026 au 13/03/2026

LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Salade de chou-fleur vinaigrette 🏠 F local	Salade de lentilles du Puy Local F 🏠	Salade d'endives F 🏠	Céleri rémoulade 🏠 F local	
Steak hachée bio Et son jus 🏠 Gnocchi	Mini-quenelles à la provençale Local f 🏠	Poisson pané Gratin de brocolis 🏠 F local	Penne bio Sauce carbonara 🏠	
Fromage	Fromage	Faisselle bio	Fromage	
Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie 🏠	Poire au chocolat	
🏠 = fait maison F = frais Pain : bio				
Alex M...				

Pour information Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème technique et ou d'approvisionnement

Le Principal
Marc PASCAUD

L'Adjointe Gestionnaire
Marie-Astrid FOUQUART

Le Secrétaire Général

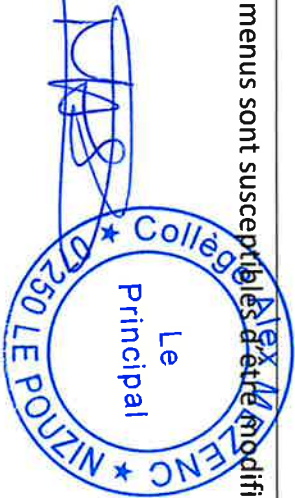
MENUS SEMAINE DU 16/03/2026 au 20/03/2026

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Taboulé F local	Salade asiatique F		Salade de chou rouge F	Poireaux ou artichaut à la vinaigrette F
Œufs durs ou omelette bio Epinards à la crème	Raclette F		Calamar à l'américaine Riz de Camargue	Suprême de poulet à la crème F local Blé
Fromage	Laitage		Faisselle bio	Fromage
Banane	Compote de pommes ou pomme au four		Glace	Fruit de saison
= fait maison F = frais Pain : bio				

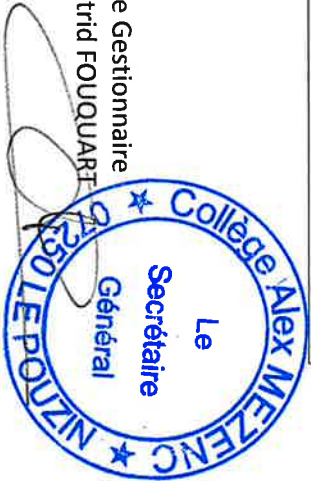
information Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème technique et ou d'approvisionnement

Pour

Le Principal
Marc PASCAUD



L'Adjointe Gestionnaire
Marie-Astrid FOUQUART



MENUS SEMAINE DU 23/03/2026 au 27/03/2026

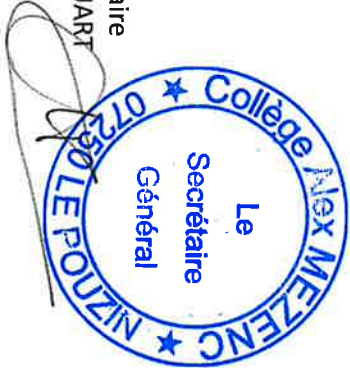
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Salade de perles 🏠	Salade de concombres et maïs Local F 🏠		Pizza au fromage 🏠	Salade verte F local
Chipolatas grillées Local F Gratin de courgettes 🏠	Penne bio Sauce au bleu 🏠		Cuisse de poulet F local Haricots verts à la persillade 🏠	Hachi -parmentier bio 🏠
Fromage	Laitage		Faisselle bio	Fromage
Fruit de saison	Salade de fruits		Bar à pâtisserie 🏠	Liégeois au chocolat
🏠 = fait maison F = frais Pain : bio				

Pour information Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème technique et ou d'approvisionnement

Le Principal
Marc PASCAUD



L'Adjointe Gestionnaire
Marie-Astrid FOUQUART



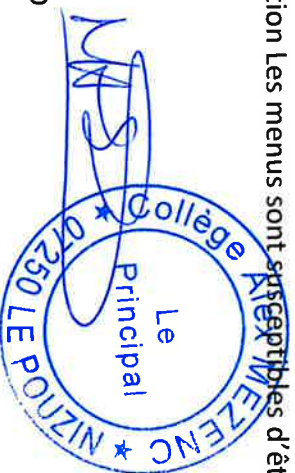
COLLEGE ALEX MEZENC-
180 RUE ALEX MEZENC
07250 LE POUZIN

MENUS SEMAINE DU 30/03/2026 au 03/04/2026

LUNDI 30/03	MARDI 31/03	MERCREDI 01/04	JEUDI 02/04	VENDREDI 03/04
Salade de carottes râpées F local	Jambon cornichon		Salade à la grecque F	Macédoine de légumes
Pâtes spirale bio A la bolognaise bio	Paëlla		Oeufs à la béchamel Bio	Couscous F local
Fromage	Laitage		Purée de patate douce Faisselle bio	Laitage
Compote de pommes	Fruit de saison		Pâtisserie	Fruit de saison
Fait maison F = frais Pain : bio				

Pour information Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème technique et ou d'approvisionnement

Le Principal
Marc PASCAUD



L'Adjointe Gestionnaire
Marie-Astrid FOUQUART



MENUS SEMAINE DU 20/04/2026 au 24/04/2026

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Salade de coleslaw F local	Salade verte Local F		Geufs à la mayonnaise F bio	Salade de concombres F local
Sauté de dinde au curry F local	Croque -monsieur Ratatouille F local		Lasagne à la bolognaise bio	Poisson pané Haricots verts à la persillade
Fromage	Fromage		Faisselle bio	Fromage
Compote de pommes	Salade de fruits		Fruit de saison	Poire au chocolat
Fait maison F = frais Pain : bio				

Pour information Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème technique et ou d'approvisionnement

Le Principal
Marc PASCAUD



L'Adjointe Gestionnaire
Marie-Astrid FOUQUART

