



SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement des produits par les fournisseurs

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

PETIT
DEJEUNER

Pain - Beurre - Confiture - Lait



DEJEUNER



Rosette 
Moules marinières 
Pommes allumettes
Petit-suisse aux fruits
Raisin noir 

Menu Végétarien 

Salade niçoise 
Croque-monsieur à la tomate 
Salade verte 
Saint-Nectaire fermier AOP
Prune 

Tomates vinaigrette 
Sauté de veau aux champignons 
Petits pois
Gouda
Glace

Avocat au crabe
Longe de porc au citron et thym 
Semoule
Yaourt aux fruits
Cocktail de fruits

Laitue au dés de jambon 
Dinde au curry 
Duo de courgettes
Saint-marcellin IGP
Flan pâtissier 

DINER



Pastèque 
Steak haché façon bouchère 
Carottes
Camembert bio 
Flan au caramel

Pizza reine 
Poisson pané
Brocolis
Yaourt nature
Raisin blanc 

Menu Végétarien 

Salade verte aux croutons 
Œufs au plat 
Blé/Lentilles
Fromage blanc
Poire au chocolat

Salade de betteraves rouges 
Cordon bleu 
Farfalles
Carré d'Aurillac
Melon 



Produit de saison



Produits locaux



Produits de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien



Fait maison

Vu, La Principale,
C. CHAPUT

COLLEGE GORDON BENNETT
La Principale
42210 ROCHEFORT MONTAGNE

La Cheffe de cuisine,
M. DOMINIKOWSKI

Le Secrétaire Général,
F. COURT