

Menus du 21 au 25 septembre 2026

Lundi

Melon - Cèleri râpé citronné - Salade de tomate et maïs - Salade verte
Tajine de pois chiches et légumes - Tajine de poisson
Semoule - Courgettes braisées
Plateau de fromages - Farandole de yaourts
Liégeois - Abricots au sirop - Fruit de saison

Mardi

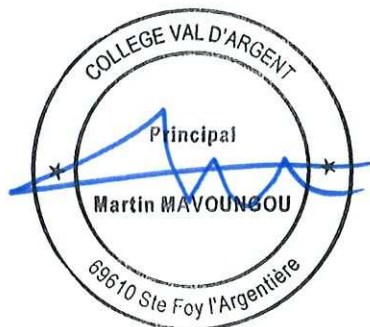
Salade de pommes de terre et cervelas - Salade de haricots rouges
Salade de riz - Salade verte
Emincé de porc aux olives - Omelette aux herbes
Carottes persillées - Flageolets
Plateau de fromages - Farandole de yaourts
Salade de fruits frais - Compotée de fruits crus
Poire aux amandes - Fruit de saison

Jendredi

Concombre au fromage blanc - Radis et pomme râpés
Carottes râpées à l'orange - Salade verte
Gratin de poisson aneth et citron - Foie à l'échalote
Haricots verts sautés à l'ail - Lentilles vertes
Plateau de fromages - Farandole de yaourts
Marbré - Fruit de saison

Vendredi

Rillettes de poisson - Œufs durs mayonnaise
Jambon cornichon - Salade verte
Dinde façon basquaise - Bolognaise égrenée de pois et légumes
Boullgour - Aubergine braisées
Plateau de fromages - Farandole de yaourts
Ananas - Smoothie aux fruits frais - Compote - Fruit de saison



Collège Val d'Argent
Sainte-Foy-l'Argentière

