

Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026

Lundi

Courgettes râpées - Endives aux noix
Taboulé de chou-fleur - Salade verte
Pilons de poulet Tex Mex - Filet de poisson aux agrumes
Macaronis - Haricots verts persillés
Plateau de fromages - Farandole de yaourts
Ile flottante - Liégeois - Compote - Fruit de saison

Mardi

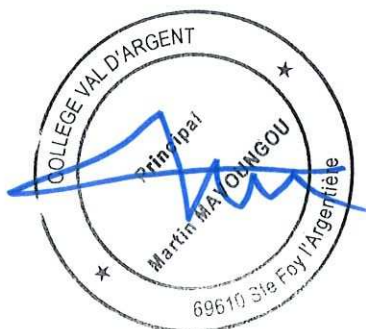
Tarte à la tomate - Cake olive emmental - Salade verte
Emincé de bœuf aux oignons - Omelette
Carottes au beurre - Haricots blancs à la tomate
Plateau de fromages - Farandole de yaourts
Banane choco coco - Ananas - Abricots au sirop - Fruit de saison

Jendredi

Radis - Tomate basilic - Concombre au fromage blanc
Salade verte
Œufs brouillés - Langue de porc confite
Épinards à la crème - Polenta crémeuse
Plateau de fromages - Farandole de yaourts
Gâteau aux pépites de chocolat - Fruit de saison

Vendredi

Velouté de légumes à la crème - Courgettes mimosa
Salade de petits pois fêta - Salade verte
Cassolette de poisson à la provençale - Falafels fèves et menthe
Ecrasé de pommes de terre - Poêlée de légumes
Plateau de fromages - Farandole de yaourts
Salade de fruits frais - Smoothie fruits frais
Compote - Fruit de saison



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

