





**Collège grand seve 2**  
**Menu semaine n°26 du Lundi 22 juin 2026 au Dimanche 28 juin 2026**

**Déjeuner**

Lundi 22/06	Mardi 23/06	Mercredi	Jeudi 25/06	Vendredi 26/06
<p><b>Concombre bio vinaigrette</b></p> <p><b>Tomate vinaigrette Maison</b> SULFITES</p> <p><b>Omelette a l'emmental bio</b></p> <p><b>Tortilla poivron et pommes de terre</b></p> <p><b>Riz pilaf et petits pois</b></p> <p><b>Fromage a la coupe aop</b></p> <p><b>Yaourt aux fruits bio</b></p>	<p></p> <p><b>Lentilles en salade "bio et local"</b></p> <p><b>Pressé de tomate au chevre frais</b></p> <p><b>Émincé de porc a la portugaise</b></p> <p><b>Merlu au court bouillon et citron</b></p> <p><b>Semoule bio</b> GLUTEN</p> <p><b>Courgettes persillées Maison</b> LAIT (LACTOSE)</p> <p><b>**Plateau de fromage aop</b></p> <p><b>** Assortiment de fruits de saison bio</b></p> <p></p>	<p>  <small>ÉTABLISSANT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE</small></p> <p><b>Salade verte composée</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE</p> <p><b>Steak de boeuf</b></p> <p><b>Dos de cabillaud sauce basilic</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SULFITES</p> <p><b>Pennes bio</b></p> <p><b>Poêlée de poivrons</b></p> <p><b>**Plateau de fromage aop</b></p> <p><b>Salade de fruits</b></p> <p></p>	<p><b>Salade verte au parmesan</b></p> <p><b>Carottes rapées bio</b></p> <p><b>Cheesburger</b></p> <p><b>Fishburger</b></p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Fromage individuel bio</b></p> <p><b>Barre glacée</b></p>	

Indication géographique protégée

  
**FranceAgriMer**  
ÉTABLISSANT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Aide UE a destination des écoles

