

LUNDI 07/09

Salade verte/ vinaigrette

Pizza au fromage

Filet de merlu sauce à l'aneth

Brissure de choux -fleurs

Fromage blanc au coulis

Cascade de fruits

Menu conseillé

Local

Bio

Végétarien

Aide UE à destination des écoles

MARDI 08/09

Menu végétarien

Radis/ citron

Salade verte/ vinaigrette

Croustillant végétal

Pate au beurre

Fromage a la coupe

Creme dessert

BOISIER Frédérique

PRINCIPALE

Fait Maison

* Assaisonnement à part

JEUDI 10/09

Betterave aux pommes

Salade verte/ vinaigrette

Filet de limande aux capres

Emince de boeuf sauce thai

Riz créole/ legumes de saison

Yaourt nature sucré bio

Fruits de saison

FONTAINE Sabine

GESTIONNAIRE

VENDREDI 11/09

Salade piémontaise (pomme de terre, tomate, jambon vege, oeuf)

Salade verte/ vinaigrette

Pilon de poulet mariné aux herbes de provence

Filet de merlu

Ratatouille meridionale

Yaourt velouté

Melon- pastèque

MOENNE-LOCCOZ

CHEF DE CUISINE

Menu conseillé

Local

Bio

Végétarien

Aide UE à destination des écoles

BOISIER Frédérique

PRINCIPALE

Fontaine Sabine

Gestionnaire

MOENNE-LOCCOZ

CHEF DE CUISINE

COLLEGE DE LA GELINE

La Principale

F. BOISIER

COLLEGE DE LA GELINE

La Secrétaire générale

S. FONTAINE

07/09/2026

Salade verte/ vinaigrette

Pizza au fromage

Filet de merlu sauce à l'aneth

Brissure de choux -fleurs

Fromage blanc au coulis

Moutarde, Anhydrides sulfureux

Céréales avec gluten, Lait

Crustacés, Poissons, Lait

Céréales avec gluten, Lait

Lait

08/09/2026

Salade verte/ vinaigrette

Croustillant végétal

Pate au beurre

Fromage a la coupe

Creme dessert

Moutarde, Anhydrides sulfureux

Céréales avec gluten, Oeufs

Céréales avec gluten, Lait

Lait

Lait

10/09/2026

Salade verte/ vinaigrette

Filet de limande aux capres

Emince de boeuf sauce thai

Riz créole/ legumes de saison

Yaourt nature sucré bio

Moutarde, Anhydrides sulfureux

Poissons, Anhydrides sulfureux

Céréales avec gluten, Poissons, Soja, Lait, Mollusques

Céréales avec gluten

Lait

11/09/2026

Salade piemontaise (pomme de terre ,
tomate, jambon vege, oeuf)

Filet de merlu

Yaourt velouté

Oeufs, Moutarde, Anhydrides sulfureux

Poissons

Lait

Collège de la Géline

Sem 37 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 37

Gluten	Crustacés	Oufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

07/09/2026

Salade verte/ vinaigrette
 Pizza au fromage
 Filet de merlu sauce à l'aneth
 Brissure de choux -fleurs
 Fromage blanc au coulis

								X		X			
X					X								
	X		X		X								
X					X								
					X								

08/09/2026

Salade verte/ vinaigrette
 Croustillant végétal
 Pate au beurre
 Fromage a la coupe
 Creme dessert

								X		X			
X		X											
X					X								
					X								
					X								

10/09/2026

Salade verte/ vinaigrette
 Filet de limande aux capres
 Emince de boeuf sauce thai
 Riz créole/ légumes de saison
 Yaourt nature sucré bio

								X		X			
			X							X			
X			X	X	X							X	
X													
					X								

11/09/2026

Salade piemontaise (pomme de terre ,
 tomate, jambon vege, oeuf)
 Filet de merlu
 Yaourt velouté

		X						X		X			
			X										
					X								