



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Collège Jean-Louis Étienne
Mazamet

Menu du restaurant scolaire



Lundi 23 au vendredi 27 juin 2025

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

LUNDI	Melon charentais Salade fromagère aux oignons frits	Garniture bolognaise de bœuf français Spaghettis au beurre noisette Gratin de patates douces	Fromage à la coupe : tomme blanche Fromage blanc sucré ou non sucré	Compote et quatre- quarts Dessert lacté bio Fruit frais
MARDI	Salade de pâtes à la niçoise Tomates de pays aux graines	Œuf brouillé parmentier Haricots verts persillés Légumes du soleil grillés aux herbes fraîches	Fromage à la coupe : brie Fromage blanc sucré ou non sucré	Cône glacé Fruit de saison
JEUDI	Macédoine de légumes et œuf dur Betteraves en vinaigrette	Tournedos de dindonneau à la diable Potatoes nature Légumes de saison confits	Fromage à la coupe : tomme de Lacaune Fromage blanc sucré ou non sucré	Ile flottante Dessert lacté bio Fruit de saison
VENDREDI	Pamplemousse à vif au sucre de canne Salade gersoise Carottes râpées aux zestes de citron	Filet de lieu pré-frit au citron jaune Riz créole à l'ananas Epinards grand-mère	Fromage : emmental cœur de meule Fromage blanc sucré ou non sucré	Crème catalane Dessert lacté Fruit frais

Tous nos plats sont élaborés sur place. Ils peuvent contenir des allergènes alimentaires.

Voici la liste des 14 allergènes alimentaires majeurs susceptibles d'être présents dans nos préparations :
Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri,
Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques

Le Principal



Jean-Marc Pothier

La Gestionnaire,



Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place

Rouge : Produits locaux (dans un rayon de 80 kms)