

COLLEGE JEAN DE LA FONTAINE
Menu du Lundi 27 avril au jeudi 07 mai 2026

SEMAINE 1	Saison	Maison	Local	BIO	LUNDI 27 AVRIL	Saison	Maison	Local	BIO	MARDI 28 AVRIL	Saison	Maison	Local	BIO	MERCREDI 29 AVRIL	Saison	Maison	Local	BIO	JEUDI 30 AVRIL	Saison	Maison	Local	BIO	VENDREDI 1er MAI
					VEGETARIEN										-										
Entrée 	X	X	X		Salade verte/croutons	X	X			Salade de pâtes	X				Sardine	X				Radis					
Viande/Poisson 	X	X			Surprise	X	X			Rôti de Porc	X				Cervelas Alsacien	X				Poisson					
Légumes/Féculents 					du Québec	X	X			Choux fleurs	X				Haricots verts	X				Riz					
Laitage 	X				Fromage blanc	X				Fromage	X				Fromage	X				Fromage					
Fruit/Dessert 	X				Fruits au sirop	X				Fruit	X				Flan	X				Compote					
SEMAINE 2	Saison	Maison	Local	BIO	LUNDI 04 MAI	Saison	Maison	Local	BIO	MARDI 05 MAI	Saison	Maison	Local	BIO	MERCREDI 06 MAI	Saison	Maison	Local	BIO	JEUDI 07 MAI	Saison	Maison	Local	BIO	VENDREDI 08 MAI
																				VEGETARIEN					
Entrée 	X		X		Salade verte	X				Crêpe fromage	X				Charcuterie	X	X			Concombres					
Viande/Poisson 				X	Raviolis bio	X	X	X		Sauté de volaille	X	X			Curry d'agneau					Gratin					
Légumes/Féculents 						X				Riz	X	X			Carottes	X	X			Pâtes					
Laitage 	X				Fromage	X				Fromage	X				Fromage	X				Yaourt					
Fruit/Dessert 	X				Tarte	X				Fruit	X				Fruit	X				Glace					

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Pour votre information : Pour des raisons d'approvisionnement, l'Établissement se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Le chef de Cuisine: Laurent FRAISE

La Secrétaire Générale : Mme Marie-Françoise DURANTET

La Principale : Mme Elodie MONTCHARMONT

La Secrétaire Générale
 Marie-Françoise DURANTET
 Collège Jean de La Fontaine
 Saint Germain des Forêts

