




COLLEGE EMILE GUILLAUMIN  
03430 – COSNE D'ALLIER

# MENU

*Semaine du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2024*

*Semaine Au pré de l'assiette - Agrilocal*

 Plats fait maison    \*animal, né et élevé en France    \*produit via Agrilocal

**LUNDI 14**

Salade aux beignets de calamars  
Avocat vinaigrette  
Crudités du jour

Wrap de poulet \* aux épices  
Filet de poulet \* à la moutarde de  
Charroux  
Haricots beurre  
Flageolets

Fromage de chèvre \*

Crème dessert  
Biscuit d'accompagnement

**MARDI 15**

Salade de quinoa et de lentilles corail  
Tomate au fromage frais \*  
Crudités du jour

Bœuf braisé \*\*  
Ecrasé de pommes de terre  
Carottes au jus

Yaourt bio fermier \*

Fruit de saison

**JEUDI 17**

Salade verte aux dés de fromage  
Tartare de saumon et crudités


Emincé de porc \*  
Paupiettes de veau \*  
Gratin de courge butternut  
Coquillons \*

Fromage portion

Tarte aux pommes et aux coings  
Carotte cake 

**VENDREDI 18**

Velouté de potimarron  
Crudités du jour

Bruchetta jambon fromage   
Filet de colin sauce marinière  
Riz aux petits légumes  
Brocolis

Fromage ou yaourt

Fruit de saison  
Compote

Le Collège se réserve le droit d'apporter toutes modifications au présent menu.

La Gestionnaire,  
C. BROCHARD



Le Principal,  
J.C RIBIER

