




RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité
Collège François Verdier
Léguevin



COLLEGE Forain François Verdier – LEGUEVIN -

Semaine du 1 au 5 juin 2026 :

"La semaine du 100% fait maison avec du local, du bio !"

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 	Radis beurre Salade coleslaw fraîche (chou émincé, carottes rapées, mayonnaise) Salade aux pignons de pin, croûtons	Tomates en salade Carottes rapées aux graines de tournesol Salade au fromage	Betteraves maïs Maquereaux à la moutarde	Avocat Salade de mesclun / mimolette Pamplemousse	Salade de concombre Artichauts en vinaigrette Pain au miel/poire/roquefort/tomate cerise Salade pommes de terre
PLAT 	Filet de poisson blanc Sauté de dinde basquaise Merguez Poêlée de légumes maison (carottes bio, haricots verts bio, pommes rissolées)	Rougail saucisse Saucisse de Toulouse Filet de poisson à la tomate et au gingembre Riz	Escalope de dinde à la crème et au chorizo Carottes fraîches / blettes fraîches persillées	Poisson frit Hauts de cuisses de poulet Bœuf bourguignon (cuisson de nuit) Pâtes fermières	Sauté d'agneau Poisson meunière Rôti de porc au jus Lentilles de la ferme
DESSERT 	Fromage à la coupe + fruit ou Yaourt bio	Glace ou Fromage + fruit	Yaourt nature + fruit	Fromage + fruit ou Pâtisseries maison : canelés/confiture ou clafoutis pommes-ananas ou flan pâtissier	Yaourt bio local ou Yaourt local ou Fromage + fruit

M.AZAM – Principal

Mme GAILLARD - Secrétaire Générale

Mme VAUCHER - infirmière

Légende :

- Légumes, fruits
- Viande, poisson
- Féculents
- Laitages
- Dessert

