


COLLEGE THOMAS RIBOUD
Menus du 11 au 15 mai 2026

Lundi 11 mai	Mardi 12 mai
<p>Salade verte Œufs mayo Salade de pois chiches</p>  <p>Spaghetti alla parmigiana</p> <p>Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé</p> <p>Pomme au four Menu végétarien – Loi Egalim</p>	<p>Salade verte Pépinettes au pesto Taboulé</p> <p>Filet de poisson à l’aneth Haricots plats / Salsifis</p> <p>Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé</p> <p>Fruits de saison</p>
Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
<h1>Férieré</h1> <h1>Pont de l’Ascension</h1>	

Bourg en Bresse, le 1^{er} avril 2026

Le Principal


S. FOURNEL



La Gestionnaire,

V. BRIDAY THIRY

Les repas servis au restaurant scolaire sont établis dans le respect de l'équilibre alimentaire. Ils sont élaborés par les cuisiniers du collège avec des ingrédients issus majoritairement de l'approvisionnement local.

Les plats non cuisinés « maison » sont signalés par le logo 

Les menus sont susceptibles de modifications indépendantes de notre volonté (problème d'approvisionnement, grève, problème technique, etc.).