

**COLLEGE THOMAS RIBOUD**  
Menus du 18 au 22 mai

Lundi 18 mai	Mardi 19 mai
<p>Salade verte / Radis Pamplemousse / Avocat / Concombre</p> <p>Haut de cuisse de poulet tex-mex Coquillettes</p> <p>Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé</p> <p>Fromage blanc battu et crème de marrons ou confiture</p>	<p>Salade verte Cake aux olives / Cake au jambon</p> <p>Blanquette de veau Légumes primeurs</p> <p>Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé</p> <p>Fruits de saison</p>
Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
<p>Salade verte Céleri rémoulade / Macédoine</p> <p>Moules Frites</p> <p>Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade verte Salade de quinoa / Salade de blé</p> <p>Oeufs à la florentine Epinards</p> <p>Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé</p> <p>Fruits de saison</p>



Bourg en Bresse, le 1<sup>er</sup> 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.).