

# COLLEGE THOMAS RIBOUD

## Menus de la semaine du 28 septembre au 2 octobre

| Lundi 28 septembre                                                                                                                                                               | Mardi 29 septembre                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Salade verte / Charcuterie<br/>Maquereaux / Sardines</p> <p>Dos de colin sauce tomate<br/>Riz</p> <p>Fromage<br/>Yaourt nature sucré ou aromatisé</p> <p>Fruits de saison</p> | <p>En raison d'un mouvement de grève,<br/>le service de restauration n'est pas assuré</p>                                                                                                                                             |
| Jeudi 1 <sup>er</sup> octobre                                                                                                                                                    | Vendredi 2 octobre                                                                                                                                                                                                                    |
| <p>Salade verte<br/>Pizza</p> <p>Sauté de porc aux épices<br/>Mélange de céréales</p> <p>Fromage<br/>Yaourt nature sucré ou aromatisé</p> <p>Panna cotta aux fruits rouges</p>   | <p>Salade verte / Tartine de houmous<br/>Tartine de houmous rose<br/>Tartine de lentilles</p> <p>Chakchouka aux œufs</p> <p>Fromage<br/>Yaourt nature sucré ou aromatisé</p> <p>Fruits de saison<br/>Menu végétarien – Loi Egalim</p> |

Bourg en Bresse, le 16/09/2026

Le Principal,

F. HOSNI



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.).