

COLLEGE THOMAS RIBOUD

Menus de la semaine du 5 au 9 octobre 2026

Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre
Salade verte / Coleslaw Endives aux noix et au bleu Carottes râpées Lasagne aux épinards et béchamel Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé Fruits de saison Menu végétarien – Loi Egalim	Salade verte Pizza Sauté de poulet à l'asiatique Riz Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé Compote / Bigarreaux au sirop
Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Salade verte / Salade de quinoa / Betteraves Salade de pommes de terre aux oignons Palette à la diable  Carottes Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé Marbré au chocolat	Salade verte / Radis Céleri rémoulade / Salade de tomates Curry de cabillaud Choux de Bruxelles / Choux-fleurs Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé Fruits de saison

Bourg en Bresse, le 29/09/ 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 

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

