

COLLEGE THOMAS RIBOUD

Menus de la semaine du 12 au 16 octobre 2026

Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre
Salade verte / Velouté Dubarry Poireaux vinaigrette Sauté de porc Bio aux oignons Boullgour Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé Fruits de saison	Salade verte Taboulé / Salade de riz Filet de poisson, olives et citron Haricots verts Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé Fruits de saison
 Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
<i>Menu spécial Halloween</i> Salade verte Velouté butternut et vermicelles Spaghettis noirs à la bolognaise Cervelle de canut Donut d'halloween    	Salade verte Salade composée Haut de cuisse de poulet Purée maison Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé Crème dessert

Bourg en Bresse, le 09/10/2026

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.).