

COLLEGE THOMAS RIBOUD

Menus du 2 au 6 novembre 2026

Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre
Salade verte / Carottes râpées Céleri rémoulade / Chou rouge aux pommes Riz cajun  Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé Fruits de saison Menu végétarien – Loi Egalim	Salade verte / Salade de riz au thon, maïs et oignons/ Salade de pommes de terre aux oignons et aux olives Bœuf haché façon kéfta Haricots verts persillés Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé Compote maison
Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Salade verte Feuilleté au fromage  Longe de porc sauce au poivre Purée de carottes maison Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé Eclair vanille ou chocolat 	Salade verte Salade composée Moules Frites Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé Fruits de saison

Bourg en Bresse, le 16/10/2026

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.).