COLLEGE THOMAS RIBOUD
Menus du 9 au 13 novembre 2026

Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre
Salade verte / Velouté de châtaignes Polente crémeuse et champignons sautés Marmite de poisson à la tomate Epinards Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé Fruits de saison	Salade verte Œufs mayo / Salade de lentilles Crumble de butternut et autres légumes Semoule Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé Pomme au four Menu végétarien – Loi Egalim
Jeudi 12 novembre	**Vendredi 13 novembre**
Salade verte / Chou chinois Carottes aux agrumes, graines de courge et féta Bœuf Bio à l'indienne Légumes d'automne Fromage Yaourt nature sucré ou aromatisé Tarte tatin maison	Salade verte Velouté de légumes verts Rôti de dinde Gratin dauphinois 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.).