

COLLEGE THOMAS RIBOUD
Menus de la semaine du 29 mai au 2 juin 2023

Lundi 29 mai	Mardi 30 mai
<p>Lundi de Pentecôte</p> <p>Férié</p>	<p>Salade verte Salade composée</p> <p>Steak haché Frites</p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Compote et biscuit</p>
Jeudi 1 ^{er} juin	Vendredi 2 juin
<p>Salade verte Taboulé / Salade de pâtes perles</p> <p>Filet de poisson Purée de brocolis</p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Brownies</p>	<p>Salade verte / Radis Pamplemousse / Tomates</p> <p>Spaghetti aux légumes</p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Fruit</p> <p>Menu végétarien – Loi Egalim</p>



Bourg en Bresse, le 23/05/2023

Le Principal,
S. FOURNEL

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.).