



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Collège Jean-Louis Étienne
Mazamet

Menu du restaurant scolaire



Lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2026

Ce menu peut changer en fonction des arrivages



Hors d'œuvre



Plat du jour



Laitage



Dessert

LUNDI

C'est la
Rentrée

MARDI

Melon charentais
Crudités du jour

Burger de bœuf sauce
mayonnaise
Pommes rissolées
Tomates à la provençale

Fromage à la coupe

Glace
Pastèque

JEUDI

Concombres en
vinaigrette
Céleri rémoulade
Salade composée

Chausson de dindonneau
Pâtes au beurre noisette
Crumble de ratatouille
confite

Fromage à la coupe
Fromage blanc
sucré

Dessert lacté bio
Pâtisserie
Fruit du jour (raisin)

VENDREDI

Carottes en vinaigrette
Radis et beurre
Feuilleté au fromage

Filet de merlu blanc sauce
bonne femme
Riz au gras
Brocolis au jus

Fromage à la coupe
Fromage blanc
sucré

Pommes au four
Dessert lacté
Raisin

Tous nos plats sont élaborés sur place. Ils peuvent contenir des allergènes alimentaires.
Voici la liste des 14 allergènes alimentaires majeurs susceptibles d'être présents dans nos préparations :
Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri,
Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques

Le Principal,


Le Principal

Jean-Marc Pothier

La Gestionnaire,


Le Gestionnaire

Leslie Avalos

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place
Rouge : Produits locaux (dans un rayon de 80 kms)