

COLLEGE CHARLES SURAN A BOULOGNE/GESSE

MENUS SEMAINE




















4











du

19 janvier 2026

au

23 janvier 2026

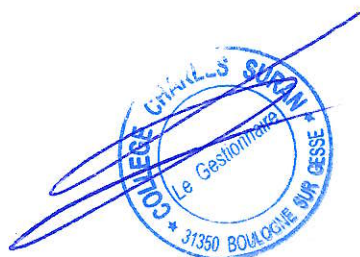
	MIDI				
	ENTREE AU CHOIX		PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	 Pêche au thon	 Salade	Cordon bleu	Haricots verts	Emmental
MARDI	Feuilleté au fromage	 Salade	Cœur de merlu	Semoule	Fruit de saison 
MERCREDI	Rosette	 Salade	Merguez	Poêlée de légumes 	Quatre-quart 
JEUDI	 Crudités	 Salade	 Lasagne au porc	 Riz au lait	
VENDREDI	 Potage vermicelle 	 Salade 	 Roulé aux légumes et fromage 		 Chouquette et chantilly 

SOIR				
ENTREE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT	
 Potage	 Brochette de porc	 Galette de pommes de terre		 Poire au chocolat
Maquereaux	Escalope de veau	Petits pois	Yaourt nature	
Salade	 Crêpe sarrazin			 Salade de fruits 
 Rillettes de thon sur toast	Filet de poulet	 Ratatouille minute		 Fruit de saison

Les menus présentés sont :

- Proposés par le Chef de Cuisine
- Validés par l'Equipe de Direction de l'Etablissement
- Prévisionnels et peuvent être éventuellement modifiés

LA GESTIONNAIRE



LA PRINCIPALE

