

# COLLEGE CHARLES SURAN A BOULOGNE/GESSE

MENUS SEMAINE
















6











du

2 février 2026

au

6 février 2026

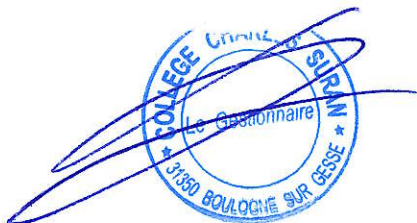
	MIDI				
	ENTREE AU CHOIX		PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	 Potage Vermicelle	 Salade	 Ventrèche de porc	Petits pois	 Fruit
MARDI	 Champignons Choux fleurs à la grecque	 Salade	 Sauté de veau	Riz	Liegeois
MERCREDI	Feuilleté au fromage	 Salade	Poisson cheddar	Brocolis	Brie
JEUDI	Salade emmental ou Salade de lentilles	 Salade	 Tagliatelles aux légumes		 Salade de fruits
VENDREDI	Salade bar	 Salade	 Manchon de confit de canard	 Pommes cocottes	 Crêpe au nutella

SOIR				
ENTREE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT	
Pâté de campagne	 Brandade de poisson	 Crème aux œufs		
 Carottes rapées	 Croque -Monsieur	Salade	Compote	
 Tartin truite au guacamole	 Pommes de terre farcies		 Cake	
 Pizza	 Brochette de poulet	 Légumes rôties	Yaourt nature	

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

