




























**Collège Jacques Daviel – Mesnil en Ouche**
**Ecole Menu du 01 09 2025 au 05 09 2025**


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	melon	carotte rapée 		pastèque	mesclun comté asperge	
Plat	haut de cuisse de poulet 	médailillon de poisson 		saucisse brasse 	boulette de viande sauce tomate	1 : Gluten
						2 : Crustacés 4 : Poissons
Légumes	coquillelte 	pdt vapeur		lentille 	mais poêlée	5 : Arachide
	ratatouille 	poêlée de légumes 			gratin de courgette 	6 : Soja 8 : Fruits à coque
Laitage	fromage 	yaourt		yaourt 	fromage 	9 : Céleri
Dessert		gateau yaourt 		muffin chocolat 		10 : Moutarde
						11 : Graines de sésame
Pain (1)	Boulangerie Mesnil en Ouche	Boulangerie Mesnil en ouche	Boulangerie Mesnil en Ouche	Boulangerie La Neuve Lyre	Boulangerie Mesnil en Ouche	13 : Lupin
						14 : Mollusques
Le chef d'établissement : M.GRESSUS						L'adjointe gestionnaire: Mme GOUPIL
						L'infirmière : Mme SORRES
Ce menu peut être éventuellement modifié en raison des besoins du service ou de la situation du marché						
						
Viande bovine Française	Veau Français	Volaille Française	Porc Français	Label Rouge	Indication géographique protégée	Appellation d'origine contrôlée
						
					Agriculture biologique	Pêche durable
						
					Journée repas végétarien	Fait maison
						
						Haute valeur environnementale