

# COURS MAINTENON - COLLEGE

## Menu du Lundi 27 Avril au Jeudi 30 Avril 2026

	REPAS VEGETARIEN	REPAS SUD OUEST
Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Jeudi 30 Avril
<ul style="list-style-type: none"><li>Macédoine de légumes</li><li>Champignons au tahini</li><li>Salade verte</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Concombre à la grecque</li><li>Salade verte</li><li>Radis</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Salade verte</li><li>Salade de riz et maïs , Vinaigrette</li><li>Salade sud ouest</li></ul>
Paupiette au veau façon marengo	Mafé de <b>colin MSC</b>	Cassoulet
<ul style="list-style-type: none"><li>Carottes braisées</li><li>Riz pilaf au thym</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Navet glacé au miel</li><li><b>Macaronis HVE</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Piperade</li><li><b>Haricots blancs BIO</b> aux oignons rouges</li></ul>
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
<ul style="list-style-type: none"><li>Fruit de saison</li><li>Crème dessert à la vanille</li><li>Yaourt sucré</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ile flottante du chef</li><li>Fruit de saison</li><li>Compote de <b>pommes VER</b> du chef</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Gâteau Basque</li><li>Fruit de saison</li><li>Salade de fruits du chef</li></ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.