

# COURS MAINTENON - COLLEGE

## Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
<ul style="list-style-type: none"> <li> Œuf dur mayonnaise</li> <li> Salade verte</li> <li> Salade de pommes de terre aux herbes , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Pastèque</li> <li> Salade verte</li> <li> Caviar d'aubergines , Toasts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte</li> <li> Salade mexicaine</li> <li>Pâté de campagne , Cornichons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Entrée</li> </ul>
Cuisse de poulet rôti aux herbes	Croquettes de <b>colin MSC</b>	Sauce aux 3 fromages	Plat principal
<ul style="list-style-type: none"> <li> Petits pois au jus</li> <li> <b>Semoule BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Pommes de terre persillées</li> <li> Tomates rôties</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Tortis HVE</b></li> <li> Épinards à la crème</li> </ul>	Plat principal
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruit de saison</li> <li> Ile flottante et crème anglaise</li> <li> Yaourt nature sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Banane</li> <li> Fruit de saison</li> <li> Gaufre au sucre glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Gâteau au yaourt du chef</li> <li> Fruit de saison</li> <li> Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruit de saison</li> <li> Dessert</li> </ul>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.