






MENU

DU 20 au 24 avril 2026


Lundi 20 avril

 Choux fleurs vinaigrette
 Chili con carne- Riz* 
Tomme des Purénées* 
Compote pommes  / abricots

Mardi 21 avril

Radis* 
Cordon bleu*- Petits pois/ carottes 
Flognarde aux poires 




Mercredi 22 avril

Taboulé*
 Tartiflette végé- Salade verte*
Fruit*

Jeudi 23 avril

Surimi*
Paupiette de lapin*-Pois Mangetout
Saint Anja Italien* 
Fruit cuit*

Vendredi 24 avril

Salade de pâtes 
 Echine de porc*- Choux frisés
Petit bleu* 
Gaufre*

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème de livraison ou de disponibilité des produits.
Tous nos plats sont faits maison hormis ceux signalés par une**

Le Principal,


COLLEGE OCTAVE GACHON
Le Principal
François GIGQUEL
13740 PARS
ZHANG

La Gestionnaire,


Séverine FERNANDEZ

La Cheffe de cuisine,


Céline TROPINAT