












Collège Émile-Paul Vayssié (Aurignac)
Du 06/04/2026 au 10/04/2026

Menu 5 éléments

| | | |
|---|----------|---|
|  | Lundi | |
| | Mardi | <p>Radis rose - , beurre Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce provençale</p> <p>Petits pois CE2 au jus Emmental Bio ^{Bio} Pomme Bio ^{Bio}</p> |
| | Mercredi | <p>Salade de riz Bio et tomate et maïs ^{Bio} - Vinaigrette Quiche Lorraine</p> <p>Carottes Ce2 🇫🇷 Cantal AOP 🇫🇷 Banane Bio ^{Bio}</p> |
| | Jeudi | <p>Salade vitaminée - Vinaigrette Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce aux asperges</p> <p>Pommes de terre noisette , coulis de fruits rouges Charlotte pomme framboise 🇫🇷</p> |
| | Vendredi | <p>Taboulé (semoule Bio) Estival ^{Bio} 🇫🇷 Beignet de calamars à la romaine Épinards à la Béchamel Bethmale mi Vache et Chèvre 🇫🇷 Yaourt aromatisé 🇫🇷</p> |

Collège Émile-Paul Vayssié (Aurignac)
Du 13/04/2026 au 17/04/2026

Menu 5 éléments

| | | | |
|---|----------|--|--|
|  | Lundi | <p>Crêpe au fromage Paupiette de Volaille - Sauce Marengo</p> <p>Haricots verts Bio persillés  </p> <p>Galettes Bio au beurre </p> <p>Compote fraîche pomme Bio rhubarbe  </p> |  |
| | Mardi | <p>Betteraves Bio   - Vinaigrette Gratin de gnocchi à la provençale Emmental Bio  Flan au chocolat</p> | |
| | Mercredi | <p>Radis rose - , beurre Poulet rôti</p> <p>Printanière de légumes Sauce caramel Gâteau de semoule du chef</p> | |
| | Jeudi | <p>Carottes râpées - Vinaigrette Pulled pork</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Edam Bio </p> <p>Pomme Bio </p> | |
| | Vendredi | <p>Salade verte - , dés d'emmental - Vinaigrette Filet de limande MSC - Sauce au thym Beignets de brocolis Yaourt Cimelait sucré  Muesli du chef</p> | |