











Collège Renée TAILLEFER - Menu de la semaine 29/06/2026

<p>LUNDI 29 JUIN</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i> </p>	<p>Melon /pastèque Hamburger Frites Doonuts Assortiment de Fruits</p>	<p> Occitanie</p> <p>BIO</p> <p> Fait maison</p>
<p>MARDI 30 JUIN</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i> </p>	<p>FERMETURE CANTINE</p>	<p> Fromage à la coupe</p> <p> Pêche durable</p> <p></p>
<p>MERCREDI 01 JUILLET</p>		
<p>JEUDI 02 JUILLET</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i> </p>	<p>CANTINE OUVERTE SUR INSCRIPTION</p>	<p>Aide UE à destination des écoles</p> <p></p> <p>Aide UE à destination des écoles</p>
<p>VENDREDI 03 JUILLET</p> <p><i>Pain de Maison Ginestet-Cros Cadalen</i> </p>	<p>CANTINE OUVERTE SUR INSCRIPTION</p>	

Le décret N°2011-1227 ainsi que l'arrêté du 30 septembre 2011 paru au Journal Officiel du 02 NOVEMBRE 2011 définissent les règles applicables à la composition des menus servis en restauration scolaire.

Le chef de l'établissement
O. CERISIER

La gestionnaire
S. CHMIELARZYK

L'infirmière
H. GOMES

Le chef de cuisine
A. PERRAULT