

Le Grand Défi Zéro Expo 2026

Menu 100% « durable »

imaginé par des collégiens pour les collégiens !

Vendredi 12 Juin 2026

ENTRÉES

Salade tomate locale et dés
de brebis AOP



Oeuf dur bio sauce cocktail

PLATS

Spaghettis bolognaise BIO,
ou garniture fruits de mer
fait maison



Steak haché BIO et sa sauce
aux 3 poivres et patates
doucees rôties

FROMAGES

Fromage Laguiole à la coupe
AOP



Yaourt BIO et local à l'abricot

DESSERTS

Fraises locales



Charlotte revisitée

Bravo aux collégiens de Sérignan qui ont imaginé ce menu 100% « responsable » et équilibré : issus de produits locaux, bio et de saison !