



Menus de Octobre

(self du collège Henri-Brunet)

 Viande française
 Produit local

 Viande européenne
 Produit bio



	Du 30 sept. au 4	Du 7 au 11	Du 14 au 18
LUNDI	Tomate, salade, pomelos, salade camarguaise Salade chou-carottes/céleri aux pommes-gouda Palette de porc rôtie  Cassolette de hoki aux petits légumes Flageolets, riz pilaf Entremets, fruits, yaourt Fromage blanc  , cookie, compote de poire	Tomate, salade, pomelos Céleri rémoulade, salade océane, saucisson sec  Escalope de dinde sauce au miel  Poisson pane Haricots verts  , semoule sauce tomate Entremets, fruits, yaourt, tarte au chocolat Ananas au sirop, yaourt fermier nature 	Tomate, salade, pomelos salade mais-soja Macédoine de légumes, mousse de sardines Dos de lieu aux poireaux Brochette orientale  Coquillettes  , salsifis à la crème Entremets, fruits, yaourt, Saint-Nectaire Banane, tartelette aux framboises, poire au sirop
MARDI	Tomate, salade, pomelos, avocat Betteraves vinaigrette/œuf dur mayonnaise Filet de colin à l'estragon Emince de dinde au curry  Tortis  , brocolis-carottes Entremets, fruits, yaourt, brie, prunes Banane chocolat/gâteau au yaourt	Tomate, salade, pomelos, œuf mimosa Salade californienne, crêpe au fromage Pave végétarien Pane fromage Lentilles  -carottes  , tortis sauce tomate Entremets caramel beurre sale-biscuit, fruits Yaourt, kiwi, tartelette abricot, pomme au four	Tomate, salade, pomelos Taboulé, œuf dur macédoine, salade landaise  Cuisse de poulet rôtie  Cari de poisson Petits pois-salsifis, riz gras Entremets, fruits, yaourt, crème au chocolat Meringue, petits suisses aux fruits 
JEUDI	Tomate, salade, pomelos, concombre alpin Friand au fromage, crème de courgettes Œuf dur sauce aurore Merguez sauce tomate  Blé  , poêlée campagnarde Entremets, fruits, yaourt, verre de lait  Moelleux au chocolat, compote pomme-banane Crème brûlée	Tomate, salade, pomelos, pâté de foie  Salade Marco-Polo, salade au camembert Hachis Parmentier  Bouchée à la reine  Purée  , salade emmental-noix Entremets, fruits, yaourt, jus de pommes Grille normand, ile flottante	Tomate, salade, pomelos, salade mexicaine Concombre vinaigrette, carotte râpée-fenouil Blanquette de veau  Œuf dur sauce oseille Pommes persillées  , poêlée de légumes Entremets, fruits, yaourt, gâteau au fromage Banane chocolat, raisin, fromage fines herbes
VENDREDI	Tomate, salade, pomelos, salade de pâtes Surimi mayonnaise, salade catalane Carbonade flamande  Dos de lieu sauce aurore Pommes vapeur  , épinards Entremets, fruits, yaourt Riz au lait caramel beurre salé, cône fraise Pêche au sirop-coulis de fruits	Tomate, salade, pomelos, rillettes de porc  Tomate-cœur de palmier, salade concombre-mais Saumon crème de poivrons Roti de dinde aux olives  Riz  , carottes vichy Entremets, fruits, yaourt, tomme blanche Glace, mousse au chocolat Gâteau au yaourt-crème anglaise	Tomate, salade, pomelos, potage trois légumes Hareng- pommes de terre, cake au chorizo  Omelette piperade Boulette de bœuf aux épices  Boulgour  , duo de haricots Entremets, fruits, yaourt, gouda Cocktail de fruits, quatre-quarts-crème anglaise


Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.