

Menus

Janvier (self du collège Henri Brunet)

-  Produit sous label de qualité « bio »
-  Produit sous autre label de qualité (Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)
-  Menu végétarien

-  Viande française
-  Produit local

VAE : veau à l'équilibre
BAE : bœuf à l'équilibre
PAE : porc à l'équilibre

	Du 6 au 10	Du 13 au 17	Du 20 au 24	Du 27 au 31
LUNDI	Salade, Duo de saucissons   Concombre à la menthe Escalope de dinde   au jus Omelette au fromage  Gratin de courgette, Boulgour   Clémentine  , Yaourt   Gâteau aux yaourt crème Anglaise	Salade, Toast au camembert   Œuf  Mimosa Blanc de poulet   sauce Normande Filet de colin  sauce oseille Petits pois/ carottes, Crozet  Ile flottante, Poire, Mille-feuille	Salade, Œuf dur mayonnaise  Avocat sauce cocktail Goulash de bœuf  Œuf dur  sauce crème Purée   , Duo de chou Brie   Kiwi  Gâteaux perle de sucre	Salade, Betteraves Salade camembert   Cuisse de poulet rôti   Bouché à la reine au fromage Gratin de chou-fleur, Tagliatelles  Bûche de chèvre  Clémentine  , Tartelette chocolat coco
MARDI	Salade, Taboulé  Salade du Berger  Dos de lieu  sauce citron Falafels sauce curry Haricots beurre persillés, riz gras  Croûte noire, Compote de pommes   Cookie, Clémentine 	Salade, Salade de radis noir /carotte  Crêpes au fromage  Dahl de lentilles Poisson pané Riz  Tomme Normande   Banane, Rose des sable	Salade, Rillette de porc   Salade de riz  à la niçoise Blanquette de veau  Dos de lieu  sauce au Miel Carottes persillées   Riz pilaf  Yaourt poire   Roule pépité chocolat, Banane	Salade, Velouté 7 légumes   Salade Marco Polo  Dos de lieu  sauce aurore  Bolognaise végé  Boulgour   Lentilles carotte   Petits suisses aux fruits, Banane, Palmier
JEUDI	Salade, Salade de chou-rouge   Salade de riz tomates maïs Bœuf à la bolognaise  Œuf dur  sauce crème Spaghettis  , brocolis Galette des rois, yaourt   Banane	Salade, Piémontaise   Concombre alpin Dos de lieu  sauce dijonnaise Merguez  sauce tomate Poêlée de légumes, fusilli trio   Tarte Normande, Yaourt   , Pomme 	Salade, Céleri rémoulade   Friand au fromage Cordon bleu  Filet de colin  sauce curcuma Haricots verts, Boulgour   Duo fromage Pommes   , Chouquettes	Menu Nouvel an Chinois Salade, Nems Salade alsacienne   Emincé de bœuf  / aux oignons Dos de lieu  sauce aigre doux Nouilles chinoises, Petits pois Rocher coco, Yaourt   Kiwi
VENDREDI	Salade, Velouté de légumes   Salade de haricots verts maïs Tartiflette Dos de lieu  sauce Aurore Salade, Pomme vapeur   Orange, yaourt   Tartelette au citron meringué	Salade, Velouté de poireaux-pdt   Taboulé Roti de Porc   sauce indienne Omelette piperade  Semoule   , Duo de Haricots Crème chocolat   , Poire, Paris Brest	Salade, Velouté de légumes verts  Salade de pdt au thon   Omelette  Assiette kebab   Rigatoni   , Epinards sauce crème Yaourt fraise   , clémentine Cône chocolat	Salade, Concombre sauce curry Carottes rapées à l'avocat Choucroute garnie   Saumon  sauce estragon Pomme vapeur   Chou romanesco, Comté  Poire   , Marbré 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.