

# Menus

Février (self du collège  
Henri Brunet)

 Produit sous label de qualité « bio »

 Viande française

 Produit sous autre label de qualité  
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)

 Produit local

 Menu végétarien



VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre



	Du 03 au 07	Du 24 au 28
LUNDI	Salade, Friand au fromage, Salade surimi ananas Sauté de veau   à la catalane, Filet de colin  sauce oseille Brocolis, Crozet  Emmental  Orange, Yaourt   Compote pomme framboise, Gâteau aux yaourts crème Anglaise	Salade, Céleri rémoulade   , Taboulé Fish and chips, Merguez  sauce tomate Haricots beurre persillés, Boulgour  Pomme  , Yaourt   , Biscuit roulé à la confiture
MARDI	Salade, Pâté de campagne Normand aux pommes   , Carottes râpées à l'avocat  Tajine de volaille   , Dos de lieu  sauce aurore Semoule  , Carottes persillées   Banane, Millefeuille	Salade, Carotte à l'orange   , Salade au saumon fumé Chili con carne   , Œuf dur  sauce crème Riz  Épinards à la crème Clémentine, Fromage blanc sur lit de fruits exotiques   , Cookie
JEUDI	Salade, Macédoine au thon, Salade du Berger  Fallafels sauce épicée, Omelette  au fromage Riz pilaf  , Gratin de chou fleur  St Nectaire  Kiwi, Moelleux au chocolat crème anglaise	Salade, Velouté de légumes   , Salade Marco Polo  Bolognaise végétale, Dos de lieu  sauce Dijonnaise Spaghettis  , Gratin de chou-fleur  Banane, Yaourt de brebis  
VENDREDI	Salade, Salade fromagère, Œuf dur  mayonnaise Brandade de poisson  purée   , Hachis  parmentier   Salade verte, Petits pois Orange  , Yaourt   , Rose des sables	Salade, Salade de riz à la niçoise  , Cocktail d'avocat Curry d'agneau   , Fish and chips Gratin de blette, Pommes de terre sautées   Poire   , Yaourt   , Tarte Bourdaloue

  
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.