

Menus

Mars 2025 (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 ...)



Viande française



Produit local



Menu végétarien

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre



	Du 3 au 7	Du 10 au 14	Du 17 au 21	Du 24 au 28
LUNDI	Salade, Œuf dur Mayonnaise Salade au saumon fumé Blanc de poulet sauce normande Lasagne de légumes Fusilli Gouda Pomme	Salade, Crêpes fromage, Salade cervelas Rôti de dinde sauce diable Dos de lieu sauce crème Lentilles Carottes Purée de pomme de terre Compote pomme fraise, Yaourt Kiwi, Marbre crème anglaise	Salade, Taboulé Carottes râpées à l'avocat Poisson du jour sauce citron Sauté de volaille sauce normande Carottes Vichy , Farfalles Comté Pomme , Ile flottante	Salade, Betterave mimosa Cocktail d'avocat Paupiette de volaille sauce forestière Filet de colin sauce curcuma Duo de haricots, Crozet Compote pomme cassis Tarte Framboises, Yaourt
MARDI	Salade, Salade de maïs, Piémontaise Quiche aux légumes, Poisson pané Spaghettis , Petits pois carottes Fromage blanc Biscuit Clémentine, Cookie	Salade, Duo céleri-carotte Salade surimi ananas Fallafels sauce Kefta Dos de lieu sauce miel Poêlée Paysanne Coquillette Yaourt myrtille Banane, Roulé pépite chocolat	Salade, Œuf dur mimosa Salade de lentilles Omelette Crispi sauce tomate Poêlée printanière Pomme de terre sautées Yaourt fraise , Orange Moelleux au chocolat crème anglaise	Salade, Pamplemousse Rillettes de porc Paëlla poulet Dos de lieu sauce aurore Gratin de chou-fleur Riz gras Gouda, Poire , Meringue
JEUDI	Salade, Carotte vinaigrette Salade du berger Cassoulet Omelette piperade Riz à l'espagnole Smoothie banane framboise miel Tartelette au citron meringue	Salade, Salade Océane, Nem sauce nuoc man Rôti de bœuf sauce échalotte Filet de cabillaud sauce oseille Pommes dauphine, Gratin de courgettes Crumble aux pommes Yaourt , Orange	Salade, Macédoine de légumes Concombre mozzarella olives tomates Couscous merguez Dos de lieu sauce aigre doux Semoule , Petits pois Verre de lait Rose des sables Poire	Salade, Salade marco polo Concombre Alpin Bolognaise végétale Œuf dur crème d'oseille Spaghettis Jardinière de légumes Glace Vanille-Fraise, Banane
VENDREDI	Salade, Velouté de légumes Salade niçoise Poisson du jour beurre Nantais Assiette kebab sauce blanche Epinards pommes de terre Meule de Besac Poire	Salade, Concombre sauce curry Velouté de carottes Croque-Monsieur Croque Fromage chèvre Salade verte, Boulgour Yaourt brebis fraise Pomme , Palmier	Salade, Velouté de légumes Salade riz tomates maïs Poulet yassa , Chili sin carne Riz , Chou romanesco Tomme Normande Banane Chouquettes	Salade, Tarte tomate emmental Salade fromagère Porc (PAE) sauce automnale Bouchée à la reine au fromage Brocolis , Potatoes Brownie crème Anglaise Yaourt , Kiwi



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.