

Menus

Septembre 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 ...)



Menu végétarien



Viande française



Produit local

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre



	Du 1/09 au 5/09	Du 8/09 au 12/09	Du 15/09 au 19/09	Du 22/09 au 26/09
LUNDI	Melon Salade, Friand au fromage Lasagne aux légumes Omelette au fromage Salade verte ,Farfalles Fromage frais Compote pomme Banane, Rose des sables	Duo de saucisson , Salade Salade de pomme de terre au thon Sauté de mouton sauce tomate Dos de lieu sauce Crème Carottes/flageolets, Crozet Comté Nectarine Gâteau aux yaourt crème anglaise	Salade californienne ,Salade, Rillettes de thon Dos de lieu sauce oseille Chipolatas sauce échalotte Blé ,Chou romanesco Prune Yaourt , Tartelette chocolat coco	Céleri rémoulade, Salade, Crêpe au fromage Tajine de volaille Filet de colin sauce Dijonnaise Semoule , Courgettes sautées Brie Raisin blanc Tartelette aux framboises
MARDI	Carotte râpées mais ,Salade au saumon fumé, Salade Dos de lieu julienne de légumes Merguez /sauce Kefta Boulgour Ratatouille Tomme Normande Raisin blanc Chouquettes	Taboulé Salade, Salade Marco polo Œuf dur Boulettes de bœuf sauce bolognaise Chou-fleur à la crème, Spaghettis Yaourt , Banane, Profiteroles	Salade de lentilles ,Salade, Concombre alpin Bouchée au fromage sauce kefta Bolognaise végétale Ratatouille, Boulgour Riz au lait maison Banane, Gâteau marbre crème anglaise	Pastèque Salade, Salade de riz tomates maïs Carbonara (PAE) Dos de lieu sauce poivron Spaghettis Carottes vichy Petits Suisses aux fruits, Pomme Roulé pépite au chocolat
JEUDI	Concombre sauce curry Salade alsacienne , Salade Emincé de bœuf sauce carbonade Dos de lieu sauce au miel Purée de pdt céleri ,Brocolis Verre de lait Cookie ,Ananas	Tomate vinaigrette, Salade, Salade thon-maïs Poisson du jour sauce aurore Assiette kebab sauce blanche Courgettes provençales, Pommes de terre sautées Semoule au lait caramel beurre salé, Pomme Gâteau perles de sucre	Salade Niçoise,Salade, Melon Porc fermier (PAE) sauce moutarde Filet de colin sauce estragon Petits pois, Tortis Flan Parisien , Kiwi	Tomate mozzarella, Salade, Saucisson sec Poisson du jour sauce citron Blanc de poulet sauce suprême Riz Duo de haricots Rose des sables, Yaourt , Ananas
VENDREDI	Pastèque Salade, Salade surimi ananas Volaille à l'équilibre sauce Normande Filet de colin sauce poivron Haricot vert Riz pilaf Fromage blanc biscuit ,Kiwi, Tartelette aux fraises	Melon Salade, Carottes râpées à l'avocat Boulette végétale sauce curry Omelette Piperade Coquillettes Epinards à la crème Yaourt brebis fraise, Tartelette au citron meringué, Ananas	Toast au chèvre miel, Salade, cocktail d'avocats Sauté de veau à la catalane Dos de lieu beurre Nantais Purée de pdt et carottes Brocolis Pêche Yaourt Paris Brest	Piémontaise végé , Salade,Salade du berger Moussaka allumette végétale Omelette au fromage Salade verte Pdt persillées , Epinards Yaourt Myrtille Banane, Palmier

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.