

Menus

Octobre 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 : volaille ou veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre

Du 29/09 au 3/10

Du 6/10 au 10/10

Du 13/10 au 17/10

	Du 29/09 au 3/10	Du 6/10 au 10/10	Du 13/10 au 17/10
LUNDI	Salade, Carotte à l'orange, Taboulé Volaille fermière (VAE) sauce tomate Omelette au fromage Haricot coco, Coquillettes Meule de Besac Poire, Palmier	Salade, Friand au fromage, Salade surimi ananas Poisson du jour beurre Nantais Poulet chasseur Courgettes Sautées , Tortis Poire chocolat, Yaourt, Brownie	Salade, Salade Tex mex, Salade de riz à la niçoise Chipolatas sauce échalotte Filet de Saumon à l'estragon Boulgour , Chou-fleur à la crème Kiwi, Yaourt , Marbré crème anglaise
MARDI	Salade, Salade de thon maïs, Crêpe au fromage Couscous merguez Filet de lieu noir sauce oseille Semoule , Petits pois Yaourt de brebis nature Banane, Gâteau aux yaourt crème anglaise	Salade, Betteraves, Piémontaise Jambon braisé sauce cidre Filet de lieu noir sauce curry Pomme de terre grenaille , Haricots beurre persillés Comté Pommes , Roulé pépité au chocolat	Salade, Céleri aux pommes Tarte tomates emmental Bœuf (BAE) sauce normande Filet de lieu noir sauce au miel Pommes dauphines, Haricots verts Yaourt brebis nature , Pomme , Tartelette aux framboises
JEUDI	Salade, Rillette (PAE) Salade de pâtes surimi Poisson du jour sauce crème Bœuf à la bolognaise Brocolis Tagliatelles Chou chocolat, Yaourt , Ananas	Salade, Salade de cervelas Salade au saumon fumé Veau (VAE) sauce marengo Œuf dur sauce crème Farfalles , Salsifis au gratin Biscuit roulé confiture de fraise, Yaourt Ananas	Salade, Salade œuf mimosa, Carottes râpées à l'avocat Quiche aux légumes Croque fromage maison Spaghettis Saint Nectaire Glace vanille - Chocolat, Orange
 VENDREDI	Salade, Houmous , Concombre mozzarella olive tomate Croziflette fromage Kébab végé sauce blanche Salade verte , Pomme de terre sautées Raisin , Yaourt , île flottante	Salade, Concombre vinaigrette, Salade du berger Dahl de lentille Bolognaise végétale Riz , Chou romanesco Fromage blanc sur lit fruits exotiques Banane, Cookies	Salade, Salade Strasbourgeoise Tomate mozzarella vinaigrette Dos de lingue sauce aigre doux Blanc de poulet sauce Normande Carottes persillées , Macaroni Riz au lait , Ananas, Tartelette Chocolat- coco

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.

Finir son assiette c'est ne pas gaspiller !

