

Menus

Novembre 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 3 au 7	Du 10 au 14	Du 17 au 21	Du 24 au 28
LUNDI	Salade, Betteraves vinaigrette Salade niçoise Volaille (VAE) sauce Normande Omelette Piperade Spaghettis , Haricots vert Raisin , Yaourt , Moelleux au chocolat crème anglaise	Salade, Œufs durs mayonnaise Saucisson sec Poisson du jour sauce citron Merguez sauce tomate Carottes persillées , Farfalles Saint Paulin Clémentine , Rose des sables	Salade, Coleslaw , Piémontaise Bœuf à la Bolognaise Filet de truite sauce aurore Spaghettis , Chou fleur à la crème Brie Orange , Palmier	Salade, Carottes râpées Tarte tomate emmental Rougail saucisse Œuf dur à la crème Riz , Petits pois Yaourt poire , Clémentine Tartelette au chocolat coco
MARDI	Salade, Salade Alsacienne Carotte râpée à l'avocat Dos de lieu à la provencale Boulettes de bœuf sauce bolognaise Brocoli , Pommes de terre sautées Compote pomme-fraise Yaourt , Ananas, Tartelette au citron meringuée		Salade, Toast au fromage, Salade de tomate riz maïs Escalope de poulet sauce tomate Aile de raie beurre Nantais Petits pois-salsifis, Crozet Fromage blanc coulis de fraise, Ananas Tartelette aux framboises	Salade, Terrine de campagne Normande , Concombre alpin Poisson du jour aux petits légumes Poulet chasseur Pommes persillées , Duo de haricots Compote de pomme - Palet Breton Yaourt , Poire , Biscuit roulé à la confiture de fraise
JEUDI	Salade, Salade de lentilles Concombre mozzarella olive tomate Couscous végétarien, Pané fromage épinards Semoule Verre de lait Cookies, Banane	Salade, Taboulé , Salade au saumon fumé Jambon braisé sauce diable Fish and Chips Haricots beurre persillés, Riz gras Tarte Normande, Yaourt , Banane	Salade, Concombre vinaigrette Salade surimi ananas Chipolatas sauce échalotes Omelette au fromage Poêlée paysanne , Tortis Mousse au chocola , Pomme Crumble aux pommes	Menu (Enfants école Maladrerie) Salade, Salade de pâtes, Œuf mimosa Tarte feuilletée au fromage Kebab végétal sauce blanche Salade verte , Boulgour Yaourt , Brownie crème Anglaise
VENDREDI	Salade, Velouté de légumes Salade de tomate et chèvre Croque monsieur Filet de lieu noir sauce aurore Salade verte, Riz pilaf Riz au lait , Kiwi, Ile flottante	Salade, Velouté de légumes verts Salade de pâtes maïs Quiche aux légumes Bouchée au fromage Kefta Salade verte, Potatoes Yaourt myrtille , Pomme Gâteau au yaourt crème anglaise	Salade, Céleri , rémoulade Salade de pomme de terre au thon Boulettes végétales sauce épicée, Bouchée à la reine au fromage Semoule , Brocolis St Nectaire , Banane , Mille feuilles	Salade, Velouté de carottes Salade Catalane Bœuf (BAE) aigre doux Dos de lingue sauce oseille Nouilles chinoises, Chou romanesco Bûche de chèvre Kiwi, Rocher coco

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.