MENUS DU 02/11/2026 AU 06/11/2026

COLLEGE S 45

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 02/11/2026	Mardi 03/11/2026	Mercredi 04/11/2026	Jeudi 05/11/2026	Vendredi 06/11/2026
Entrée	Friand au fromage Champignons à la Grecque	Chou blanc à la vinaigrette Coeur de laitue		Salade verte BIO Salade salpicao	Chou chinois vinaigrette au miel Pavé au poivre*
Plat	Moelleux au boeuf sauce barbecue Poisson pané	Coquillettes BIO LOCAL semi-complètes océane(PC) Saucisses diot*		Tartiflette*(PC) Tartiflette forestière (PC)	Escalope viennoise veggie Filet de Colin d'Alaska MSC meunière
Accompagnement	Haricots verts en persillade Polenta crémeuse	Brocolis FRITES			Carottes BIO au cumin Lentilles BIO LOCAL
Laitage	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille Coulommiers à la coupe	Edam à la coupe Petit suisse nature		Petit suisse aromatisé Tomme blanche à la coupe	Fromage blanc Carré ligueil à la coupe
Dessert	Orange Tarte aux pommes	Crème dessert vanille Mousse au chocolat		Poires cuites au caramel beurre salé Flan saveur vanille	Biscuit de savoie Pomme

** = Plat avec du porc (PC)=Plat complet*

MENUS DU 09/11/2026 AU 13/11/2026

COLLEGE S.46

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 09/11/2026	Mardi 10/11/2026	Mercredi 11/11/2026	Jeudi 12/11/2026	Vendredi 13/11/2026
Entrée	Carottes râpées et maïs Rosette*	Salade du puy (lentilles BIO/LOCAl) Salade de blé		Pâté croute* (Maison Bollard) Salade verte	Céleris sauce mousseline Macédoine de légumes
Plat	Quenelle de veau sauce milanaise Blanquette de la mer (MSC)	Poulet rôti au jus Falafels BIO sauce orientale		Rosbeef marengo Tranche de colin façon fish & chips	Tajine de poisson Roti de dinde sauce à l'indienne
Accompagnement	Riz Champignons aux herbes	Chou-fleur à la crème Pommes de terre vapeur		Petits pois BIO Farfalles	Semoule Haricots beurre persillés
Laitage	Velouté fruix Munster à la coupe AOP	Rond de Burdignes à la coupe Fromage blanc		Petit suisse nature Pont l'évêque AOP à la coupe	Fournol à la coupe Yaourt brassé
Dessert	Marmelade de fruits maison à la cannelle Crème onctueuse au caramel	Clémentine Beignet au chocolat		Kiwi Banane Île flottante	Flan chocolat Liégeois au caramel Orange

** = Plat avec du porc (PC)=Plat complet*