MENUS DE LA SEMAINE 45

DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

		MENU VEGETARIEN LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	ENTREES	Betteraves en Salade	Salade Verte		ANIMATION TOUS A LA SOUPE Soupe	Macédoine de Légumes
	PLATS	Quenelles bio	Chipolatas (Boucherie Ollier)		Croûtons Légumes (Les petits légumes de Josat)	Blanquette de Veau Marengo
	ACCOMPAGNEMENTS	Semoule	Pommes Noisettes	MENU CLSH	Croque Monsieur	Riz
	PRODUITS LAITIERS	Kiri	Camembert		Fromage de chèvre (Gaec Les clochettes)	Emmental
	DESSERTS	Fruit	Yaourts aromatisés		Flanby	Crème Dessert

L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme "Lait et fruits à l'école"

Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés :

"Fait maison" : Plat cuisiné ou transformé sur place à partir de produits frais ou bruts

"producteur local"







Tous les jours : pain de la "Boulangerie GAILLARD" de Paulhaguet

**Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cantine*

OEUF VIANDE/POISSON	PRODUITS LAITIERS	FECULENTS PRODUITS SUCRES	FRUITS CRUS LEGUMES CRUS	FRUITS CUITS LEGUMES CUITS

Attention, les menus proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Gluten, Crustacés, Oeuf, Poisson, Soja, Arachide, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/kg, Lupin, Mollusques

LA CHEFFE DE CUISINE	LE SECRETAIRE GENERAL	L'ORDONNATEUR
C.FRITEYRE	J. ZAGABÉ	L. POUYSEGUR

EDUCATION NATIONALE - Collège du Val de Gartempe - Le Principal