MENUS DE LA SEMAINE 47

DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

MENU VEGETARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	ENTREES	Salade Verte	Coleslaw		Charcuterie	Haricots Verts en Salade
	PLATS	Jambon Braisé sauce Cheddar	Epinard Béchamel et Œuf		Poisson Pané ou Poisson en Sauce	Sauté de Dinde (Boucherie Vey)
	ACCOMPAGNEMENTS	Frites	Pâtes		Jardinière de Légumes	Boulgour
	PRODUITS LAITIERS	Brie	Fromage Blanc		Kiri	Bleu d'Auvergne
	DESSERTS	Petit Suisse	Fruits		Iles flottantes œuf Gaec des 3 cerises Lait (Gaec du Pché)	Crème dessert (le Rocher du Blot)

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*





Culture Générale :

Comment appelle-t-on le fait de cueillir le raisin dans les vignes ?



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	LA SECRETAIRE GENERALE	L'ORDONNATEUR
C.FRITEYRE	J. ZAGABÉ	L. POUYSÉGUR

EDUCATION NATIONALE - Collège du Val de Le Principal