Collège Camille CLAUDEL

Menus

VIANDE FRANCAISE | AGRICULTURE BIOLOGIQUE | HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE | LABEL ROUGE | INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE | APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE | PECHE RESPONSABLE | BLEU BLANC COEUR

nov.-26	Entrée	Viande/Poisson	Légumes/Féculents	Laitage	Dessert
02-nov.-26	Salade de betteraves Haricots verts vinaigrette	Filet de poisson meunière	Epinards hachés au beurre	Camembert Bleu d'Auvergne Emmental	Orange Banane
03-nov.-26	Avocat Salade verte	Chili végétarien (riz bio, haricots rouges, maïs, carottes, tomate, épices)	Plat complet	Fromage blanc Yaourt nature	Ananas au sirop Compote
04-nov.-26	Potage	Omelette	Pomme de terre au paprika	Laitage	Fruit de saison
05-nov.-26	Pomelos Salade verte	Fricassé de volaille aux champignons Tarte aux petits légumes	Carottes à la crème	Brie Gorgonzola Comté	Haricolat Moelleux aux poires
06-nov.-26	Salade au bleu Chou blanc aux sésames	Hachi parmentier Brandade de poisson	Plat complet	Yaourt nature bio Yaourt aux fruits	Compote de poire Pèche au sirop
09-nov.-26	Betteraves Poireaux mimosa Cœur de palmier	Escalope de poulet Colin sauce aïoli	Riz	Yaourt nature Fromage blanc	Pomme Kiwi Orange
10-nov.-26	Céleri rémoulade Salade verte	Steak haché de veau Omelette au fromage	Chou fleur	Tome du Ramier Rouy Chèvre	Compote Fruit au sirop
11-nov.-26	FERIE				
12-nov.-26	Chou rouge Chou chinois	Mijoté de bœuf Filet de merlu à la crème de poireaux	Semoule au beurre	Fromage blanc de brebis Tome de vache	Clémentines Poire Banane
13-nov.-26	Carottes râpées Salade	Boulgour végétarien Composition : (Boulgour, haricots blancs, julienne de légumes, poivrons, tomate, oignons)	Plat complet	Brie Fromage fondu Roquefort	Cocktail de fruit au sirop Compote
16-nov.-26	Saucisson à l'ail Oeuf dur mayonnaise	Côte de porc aux herbes Petit colin à la tomate	Petits pois	Pont Evèque Mimolette Comté	Orange Banane
17-nov.-26	Salade aux croutons Chou Orloff	Pâtes végétarienne (Boulgour, Pois chiche, Carottes, Oignos, Poireaux)	Plat complet	Yaourt bio Fromage blanc	Abricot au sirop Compote
18-nov.-26	Salade de féculent	Poisson pané maison	Poêlée de légumes	Laitage	Fruit de saison
19-nov.-26	Salade verte au fromage Coleslaw	Sauté de mouton Filet de cabillaud	Haricots blancs	Yaourt aux fruits Yaourt brebis	Poire au sirop Compote
20-nov.-26	Potage de butternut Chou fleur mimosa	Lasagne de bœuf Lasagne de poisson	Salade verte	Fromage de chèvre Saint Nectaire Gouda	Crème dessert vanille Liegeois chocolat
23-nov.-26	Chou rouge émincé aux raisins et vinaigre de framboise Salade mêlée	Saucisse de Toulouse Filet de merlu beurre blanc	Lentilles	Camembert Carré frais Cantal	Compote Litchis au sirop
24-nov.-26	Macédoine à la russe Crème de pois cassé	Mélanges de cérales végétarienne (plat végétarien complet)	(céréales, petits légumes, poireaux, crème, emmental et mozzarella râpé)	Yaourt aux fruits Fromage blanc	Ananas frais Pomme
25-nov.-26	Salade de riz Taboulé	Œuf brouillés aux croutons	Haricots verts	Laitage	Fruit de saison
26-nov.-26	Carottes râpées Salade verte	Daube de bœuf Tarte aux légumes	Pomme de terre au paprika	Reblochon Tome de vache Buche de chèvre	Pâtisserie
27-nov.-26	Pâté de campagne Sardines	Poisson meunière	Carottes sautées	Yaourt de brebis à la grecque Yaourt nature bio	Compote Pêche au sirop

La secrétaire générale
Madame MAGNAUDEIX

La principale
Madame GUILLAUMAT