DEJEUNER - SEMAINE 46

LUNDI 09/11

FRIAND FROMAGE

OU SALADE VERTE VINAIGRETTE

DOS DE COLIN SAUCE OSEILLE

GRATIN DE CHOUX FLEUR

ET POLENTA

FROMAGE PORTION

OU YAOURT SUCRE NATURE

FRUITS

FLÛTES

MARDI 10/11

SALADE VERTE VINAIGRETTE

OU CAROTTES RÂPÉES

CASSOULET

FROMAGE BLANC FAISSELLE

OU YAOURT SUCRE NATURE

ROULÉ A LA CONFITURE

OU FRUITS

FLÛTES

JEUDI 12/11

TARTE AUX POIREAUX

OU SALADE VERTE VINAIGRETTE

COUSCOUS VEGETARIEN

SEMOULE

FROMAGE PORTION

OU YAOURT SUCRE NATURE

FRUITS

FLÛTES

VENDREDI 13/11

OEUF MAYONNAISE

OU SALADE VERTE VINAIGRETTE

PALETTE À LA DIABLE

OU FLAN DE LEGUMES

PATES AU BEURRE

YAOURT SUCRE NATURE

CRÈME BRÛLÉE

OU FRUITS

FLÛTES

Menu conseillé
Bio
Local
Végétarien
Fait Maison

Aide UE à destination des écoles

Arachides
Crustacés
Poissons
Oeufs
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

*Assaisonnement à part

Soja
Lait
Mollusques
Anhydrides sulfureux et sulfites
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

Moutarde
Graines de sésame
Lupin
Céleri

LUPIS VALERIE
Cheffe d'établissement

COLLÈGE LOUIS VUITTON
La Cheffe d'Établissement

DEJEUNER - SEMAINE 47

LUNDI 16/11

anniversaire de Sylvie

BETTERAVES

QUENELLE SAUCE TOMATE

BOULGOUR

ET POÉLÉE DE LEGUMES

FROMAGE PORTION

OU YAOURT SUCRE NATURE

BANANES CHOCOLAT

OU FRUITS

FLÛTES

MARDI 17/11

CHARCUTERIE

OU SURIMI MAYONNAISE

OU SALADE VERTE VINAIGRETTE

DOS DE COLIN

OU SAUTE DE DINDE

POMMES VAPEUR

FROMAGE PORTION

OU YAOURT SUCRE NATURE

SALADE DE FRUITS

OU FRUITS

FLÛTES

JEUDI 19/11

SALADE DE CHOUX, JAMBON, POMME

OU SALADE VERTE VINAIGRETTE

PANE PRÉFRIT

GRATIN DE COURGETTE

YAOURT SUCRE NATURE

CHOUQUETTE

OU FRUITS

FLÛTES

VENDREDI 20/11

SALADE VERTE VINAIGRETTE

STEAK HACHE

OU NEMS AUX LEGUMES

POMMES RISSOLLÉES

ET FRITES

FROMAGE BATTU SUCRE

OU YAOURT SUCRE NATURE

ABRICOTS AU SIROP

OU FRUITS

FLÛTES

Menu conseillé
Bio
Local
Végétarien
Fait Maison

Aide UE à destination des écoles

Arachides
Crustacés
Poissons
Oeufs
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

Soja
Lait
Mollusques
Anhydrides sulfureux et sulfites
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

Moutarde
Graines de sésame
Lupin
Céleri

*Assaisonnement à part

LUPIS VALERIE
Cheffe d'établissement

COLLÈGE LOUIS GUITTON
La Cheffe d'Établissement

DEJEUNER - SEMAINE 48

LUNDI 23/11

SALADE DE RIZ/THON

OU SALADE VERTE VINAIGRETTE

CORDONS BLEU

OU FLAN DE LEGUMES

EPINARDS BÉCHAMEL

ET BLE

FROMAGE PORTION

OU YAOURT SUCRE NATURE

COMPOTE POMME POIRE

OU FRUITS

FLÛTES

MARDI 24/11

CAROTTES RÂPÉES

OU SALADE VERTE VINAIGRETTE

CLAFOUTIS AUX LEGUMES

SEMOULE AUX EPICES

YAOURT SUCRE NATURE

OU FROMAGE PORTION

FRUITS

FLÛTES

JEUDI 26/11

SALADE VERTE VINAIGRETTE

SPAGHETTIS CARBONARA

OU PÂTES AUX LÉGUMES

YAOURT FRUITS MIXES

OU YAOURT SUCRE NATURE

SALADE DE FRUITS

OU FRUITS

FLÛTES

VENDREDI 27/11

SALADE DE COCO AU THON

OU SALADE VERTE VINAIGRETTE

BEIGNET DE CALAMAR

POÉLÉE DE LEGUMES

FROMAGE PORTION

OU YAOURT SUCRE NATURE

PANNA COTTA

OU FRUITS

FLÛTES

Menu conseillé
Bio
Local
Végétarien
Fait Maison
Aide UE à destination des écoles

Arachides
Crustacés
Poissons
Oeufs
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

Soja
Lait
Mollusques
Anhydrides sulfureux et sulfites
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

Moutarde
Graines de sésame
Lupin
Céleri

*Assaisonnement à part

LUPIS VALERIE
Cheffe d'établissement

COLLÈGE LOUIS VUITTON
La Cheffe d'Établissement

DEJEUNER - SEMAINE 49

LUNDI 30/11	MARDI 01/12	JEUDI 03/12	VENDREDI 04/12
SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE DE POMME DE TERRE FRANCFORT	SOUPE DE LÉGUMES	SALADE COLESLAW
	OU SALADE VERTE VINAIGRETTE	OU SALADE VERTE VINAIGRETTE	OU SALADE VERTE VINAIGRETTE
TARTIFLETTE	DOS DE COLIN SAUCE CITRON	DAHL DE LENTILLES	TARTE PATATE DOUCE
OU POMME DE TERRE FROMAGE			OU SAUTE DE PORC
YAOURT SUCRE NATURE	HARICOTS VERTS	FROMAGE BLANC FAISSELLE	PURÉE DE LEGUMES
	ET SORGHO	OU YAOURT SUCRE NATURE	
FRUITS	FROMAGE PORTION	CRUMBLE POMME FRAMBOISE	FROMAGE PORTION
OU CONE GLACÉ	OU YAOURT SUCRE NATURE	OU FRUITS	OU YAOURT SUCRE NATURE
FLÛTES	FRUITS	FLÛTES	POIRE CHOCOLAT
	FLÛTES		OU FRUITS
			FLÛTES

Menu conseillé
Bio
Local
Végétarien
Fait Maison

Aide UE à destination des écoles

Arachides
Crustacés
Poissons
Oeufs
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

Soja
Lait
Mollusques
Anhydrides sulfureux et sulfites
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

Moutarde
Graines de sésame
Lupin
Céleri

*Assaisonnement à part

LUPIS VALERIE
Cheffe d'établissement

COLLÈGE LOUIS VUITTON
La Cheffe d'Établissement