MENU

SEMAINE du 2 au 06 novembre 2026

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 02	/	Betterave rouge vinaigrette/Champignon à la Grecque Fondu Creusois Frite Yaourt aromatisé Clémentine/Pomme	Lentilles vinaigrette Omelette au gruyère Brocolis vapeur Petit suisses nature Bananes
MARDI 03	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Croisillon Emmental Fricassée de volaille Haricot vert assaisonné Emmental/St Nectaire laitier Bananes/Clémentines	Terrine de légumes Blanquette de la mer Blé Emmental Pomme
MERCREDI 04	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Chou blanc vinaigrette Steak haché sauce à la fourme d'Ambert Coquillette Brie Choux chantilly	Endive Steak Purée de pomme de terre St Nectaire laitier Compote de pomme fraise
JEUDI 05	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Semoule Mexicaine Paupiette de veau à la tomate Epinards béchamel St Nectaire laitier/Emmental Poire conférence/Bananes	Carotte râpée Croque Monsieur Pôelée Bretonne Camembert Mousse au chocolat
VENDREDI 06	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Céleri rémoulade/Salade coleslaw Poisson Bordelaise Riz Pilaf Yaourt framboise BIO Salade de fruits	/

Bleu : Calcium Rouge : Protéines Vert : Vitamines Marron : Féculents Fait Maison

La Gestionnaire,

J. COURAL

Le Principal

N O. MOREAU

MENU

SEMAINE du 9 au 13 novembre 2026

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 09	/	🏠 Trio de choux/Salade feuille de chêne Colin sauce citron 🏠 Tortis Yaourt aromatisé Compote de pomme/pêche/fraise	🏠 Cake aux fromages Poulet rôti Poêlée Campagnarde Comté Bananes
MARDI 10	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	🏠 Salade de blé au surimi Rôti de dinde au curry Petit pois carotte Emmental/St Nectaire laitier Banane/Kiwi/Pomme	//
MERCREDI 11	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	//	//
JEUDI 12	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	🏠 Carotte à la Marocaine/Salade batavia Sauter de veau aux olives Brocolis vapeur Brie/Camembert Tartelette au chocolat	🏠 Salade batavia Bolognaise aux lentilles Spaghetti Petit suisses nature Ananas au sirop
VENDREDI 13	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	🏠 Soupe au potiron/Poireaux vinaigrette Curry de pois chiche au lait de coco 🏠 Riz Créole Emmental/St nectaire laitier Clémentine/Banane	//

Bleu : Calcium **Rouge : Protéines** **Vert : Vitamines** **Marron : Féculents** **Fait Maison : 🏠**

La Gestionnaire,

J. COURAL

COLLEGE J. MAROUZEAU

Le Principal,

N O. MOREAU

MENU

SEMAINE du 16 au 20 novembre 2026

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 16	/	Jambon blanc/Rosette/Jambon sec Escalope de dinde à la crème Blé Emmental/St Nectaire laitier Clémentine/Kiwi/Pomme	Champignons à la Grecque Omelette au gruyère Poêlée ratatouille Flan vanille caramel Bananes
MARDI 17	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Taboulé Goulash Poêlée de légumes Brie/Camembert Bananes/Pommes/Orange	Pamplemousse Colin sauce Aurore Riz Créole St Nectaire laitier Poire au chocolat
MERCREDI 18	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade fromagère/salade batavia Parmentier aux lentilles Yaourt confiture le lait Ile flottante	Feuilleté fromage Sauté de veau marengo Haricot vert Emmental Clémentine
JEUDI 19	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade Marco Polo Sauté de porc à la moutarde Carotte vichy St Nectaire laitier/Emmental/Comté Poire conférence/Orange/Bananes	Salade mâche Chili aux haricots rouges Semoule Yaourt aromatisé Compote pomme fraise
VENDREDI 20	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Chou blanc/Tzaziki Poisson Bordelaise Tortis Yaourt vanille BIO Salade de fruits	/

Bleu : Calcium Rouge : Protéines Vert : Vitamines Marron : Féculents Fait Maison :

La Gestionnaire,

J. COURAL

Le Principal,

N O. MOREAU

COLLEGE J.M. ROUZEAU – Le Principal – N. O. MOREAU

MENU

SEMAINE du 23 au 27 novembre 2026

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 23	/	Salade de carottes pommes et noix Poissons Nantaise Coquillette Fromage blanc sucré Entremet chocolat	Salade de pomme de terre Cuisse de canette rôtie Poêlée Bretonne St Nectaire laitier Orange
MARDI 24	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Croisillon Dubarry Omelette parmentière Ratatouille Emmental/St Nectaire laitier/Comté Bananes/Clémentines/Pommes	Endive Emincé de bœuf Bordelaise Riz pilaf Camembert Moelleux aux noix
MERCREDI 25	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade à la fourme d'Ambert Poulet rôti Blé Yaourt confiture de lait Compote pêche/pomme	Taboulé Brochette de poisson pané Chou fleur béchamel Emmental Poire conférence
JEUDI 26	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade Waldorf/Salade Coleslaw Bœuf Provençale Petit pois à la Française Fourme d'Ambert/Brie Flan pâtissier	Chou blanc Lasagne végétarienne Yaourt aromatisé Salade de fruits
VENDREDI 27	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade campagnarde Escalope Viennoise Lentilles Emmental/St Nectaires laitier Clémentines/Pommes/Kiwis	/

Bleu : Calcium Rouge : Protéines Vert : Vitamines Marron : Féculents Fait Maison :

La Gestionnaire,

Le Principal,