RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Collège Jean Zay
Chambon-sur-Voueize

MENU DU 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2026

	COLLATION 8H15	REPAS DE 11H30 à 13h30
LUNDI 30	PAIN PÂTE DE FRUITS	ENDIVES AU THON / FEUILLE DE CHÊNE AUX CROÛTONS GOULASH HONGROIS (local) Boucherie DEPOUX POMMES DE TERRE RISSOLÉES RIZ AU LAIT / SEMOULE AU LAIT
MARDI 1	PAIN CHOCOLAT	ROULÉ DE SURIMI / TERRINE DE CAMPAGNE CHOUCROUTE (IGP) MAISON PD Terre HVE MONTAGNE Christophe RONDELÉ BIO FRUIT DE SAISON
MERCREDI 2	COMPOTE BERLINGOT	TABOULÉ CROQUE MONSIEUR BATAVIA FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS ROUGES
JEUDI 3	PAIN PÂTE DE FRUITS	VELOUTÉ DE PATATE DOUCE AU LAIT DE COCO / SALADE DE POIS CHICHES BIO FILET DE DORADE SAUCE PROVENÇALE / FILET DE COLIN SAUCE MEUNIÈRE POÊLÉE DE LÉGUMES FROMAGE (AOP) FRUITS AU SIROP
VENDREDI 4	PAIN CHOCOLAT	SALADE DE CAROTTES RAPÉES AUX ŒUFS DURS / DUO DE CHOU FUSILLI BIO SAUCE AU BLEU (BLEU D'AUVERGNE AOP) / FUSILLI SAUCE TOMATE CHOU CHOCOLAT / ÉCLAIR CHANTILLY (ŒUFS FOL'ŒUF)

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE ET TOUS NOS ŒUFS SONT BIO ET LOCAUX
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON SAUF CEUX AVEC *

Viande française — Producteur local — Production Maison — Végétarien

La Gestionnaire,
F. MOUTY

Le Principal,
L. MINOS

Le Chef Cuisinier,
JM. BARRET