Menus du 30 novembre au 04 décembre 2026

Lundi 30
Potage
* Poisson pané
Choux Fleurs
Laitage
Fruit

Mardi 01
Avocat Mayonnaise
Sauté de veau
Haricots blancs
Fromage
Fromage blanc aux fruits

Mercredi 02
Crudités
Wrap de kébab
et pomme de terre
Laitage
Fruit

Jeudi 03
Crudités
Emincé de poulet
Riz
Laitage
Pâtisserie

Vendredi 04
Salade composée
Poisson blanc
Petits pois
Laitage
Fruit

Code couleur :

Fruits et Légumes crus, Fromage / lait, Céréales / féculents, Fait Maison
Fruits et Légumes cuits, Viande / Poisson / Oeuf, Pâtisseries / Desserts

* **Les entrées et le plat principal sont confectionnés sur place sauf exception mentionné par un astérisque.**

Œufs : GAEC d'Ozelles, Fromage : Elevage BATTUT et GAEC Les Marmottes, Yaourts : L'Ambertoise, Viandes origine Puy de Dôme

Menus prévisionnels susceptibles de modifications en raison des contraintes d'approvisionnement.

Les informations concernant les allergènes susceptibles de se trouver dans nos recettes sont disponibles au sein du restaurant scolaire

Le secrétaire général, Le Chef de cuisine, La principale,

COLLÈGE GÉRARD PHILIPE LA PRINCIPALE CLERMONT-FERAND

Olivier PEYRONNET Johann FICARELLI Emmanuelle GRIMAL