



Semaine du 5 au 9 octobre 2026 - N°41

PLATS JOURS	HORS D'ŒUVRE	VIANDE	LÉGUMES	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 5	Chou blanc à la strasbourgeoise Duo haricots verts choux-fleurs en salade	Steak de boeuf Aubrac sauce au bleu	Haricots verts	Tomme de Rochefort Montagne	Liégeois de fruits
MARDI 6	Salade Jennifer Aniston, Tomates vinaigrette	Escalope de dinde viennoise coulis tomate au basilic	Petits pois carottes	Yaourt vrac LOCAL	Salade de fruits
MERCREDI 7	Taboulé aux agrumes, Poireaux vinaigrette	Tourte aux pommes de terre maison Salade verte		St Môret Rondelé BIO	Mousse exotique maison
JEUDI 8	Charcuterie Salade verte Œufs durs Tomates	Filet poisson au beurre d'herbe	Riz basmati Tomates provençales	Belle de Cadi Monbriac	Raisin
VENDREDI 9	Mache Œufs pochés bleu d'Auvergne	Spaghetti carbonara		Fromage frais saveur vanille	Rocher coco pépites chocolat

LE PRINCIPAL,
 Irène et Frédéric Joliot-Curie
 E. CHABAUD
 33170 AUBIÈRE

LA GESTIONNAIRE,
 Irène et Frédéric Joliot-Curie
 C. THOMAS
 33170 AUBIÈRE

LE CHEF DE CUISINE,



De saison

cuisiné au collège

Local

BIO

Viande bovine française



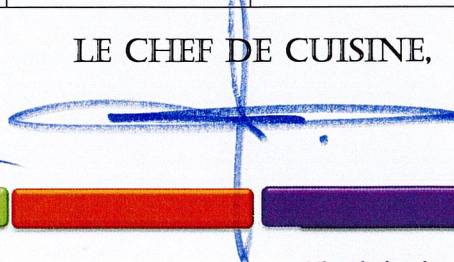
Semaine du 12 au 16 octobre 2026 - N°42

PLATS JOURS	HORS D'ŒUVRE	VIANDE	LÉGUMES	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 12	Endives à l'auvergnate, Surimi, Champignons à la grecque	Quenelles nature sauce nantua	Riz	Fromage blanc	Danette saveur vanille lit chocolat
MARDI 13	Feuilletés au fromage BIO Salade verte	Chipolatas	Lentilles LOCAL	Camembert Galet de la Loire	Pomme
MERCREDI 14	Cœur de blé en salade, Guacamole tacos maison	Quiche du soleil maison Salade verte		Morbier Brie	Salade de fruits
JEUDI 15	Carottes râpées aux noisettes, Frisée aux lardons croûtons, Œufs pochés	Mignon de porc	Haricots verts persillés	Yaourt brassé nature	Cœur coulant chocolat
VENDREDI 16	Iceberg emmental	Ailes de poulet Tex-Mex	Potatoes	Bleu Cantal	Compotes BIO

LE PRINCIPAL

LA GESTIONNAIRE,

LE CHEF DE CUISINE,



De saison

cuisiné au collège

Local

BIO

Viande bovine
française