

	Menu végétarien		Viande Bovine Limousine	Entrée > 15% de Lipides	Plat P/L < ou = à 1	Fromage entre 100 et 150mg C ***	Dessert sucré
	Fait Maison		Appellation d'origine protégée	Crudités	Viandes ou abats de boucherie	Fromage cont + de 150mg C ****	Dessert gras
	Produits locaux		Identification Géographique Protégée	Produit frit	Poisson	Laitage	 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE Liberté Égalité Fraternité
	Produit Biologique		Label Rouge	Plat composé cont - 70%MPA**	Garniture de féculent	Garniture de légumes	*** Calcium

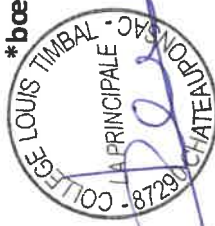
*** Calcium

** Matière Première Animale

* bœuf veau agneau non haché



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
6 avenue Jules Ferry
13100 CHATEAUPONSAC
Tél 04 91 78 52 23
Mail : coll@collouis-timbal-chateauponsac.fr



	Lundi 24 Avril	Mardi 25 Avril	Mercredi 26 Avril	Jeudi 27 Avril	Vendredi 28 Avril
Hors d'œuvre	Concombres	Charcuterie	Avocat	Salade de pâtes à l'emmental	Feuilleté
Plat principal	Spaghettis Napolitaine	Nuggets de poulet	Filet de poisson pané	Sauté de bœuf aux olives	Rôti de porc
Accompagnement		Haricots verts	Riz aux poivrons	Poêlée sarladaise	Chou fleur béchamel
Dessert	Crème brûlée/Vache qui rit	Cantal/fruit de saison	Comté/Fruit de saison	Glace	Beaufort/Fruit de saison

Les menus et les produits sous signe officiel de qualité sont susceptibles d'être modifiés en fonction de leur approvisionnement.

Menu Végétarien		Viande Bovine Limousine		Entrée > 15% de Lipides	Plat P/L < ou = à 1	Fromage entre 100 et 150mg C	Dessert sucré
Fait Maison		Appellation d'origine protégée		Crudités	Viandes ou abats de boucherie	Fromage cont + de 150mg C	Dessert gras
Produits locaux		Identification Géographique Protégée		Produit frit	Poisson	Laitage	
Produit Biologique		Label Rouge		Plat composé cont - 70%MPA**	Garniture de Féculent	Garniture de légumes	Collège Louis Timbal Châteauponsac 17200 CHATEAUPONSAC 05 47 00 00 00 Mail : coll@louis-timbal.com

*** Calcium

** Matière Première Animale

* bœuf veau agneau non haché



	Lundi 1er Mai	Mardi 2 Mai	Mercredi 3 Mai	Jeudi 4 Mai	Vendredi 5 Mai
Hors d'œuvre		Pastèque	Brocolis vinaigrette	Crêpes salées	Salade composée
Plat principal	Férié	Cuisse de poulet	Poisson du marché au beurre blanc	Bœuf stroganoff	Lasagnes végétariennes
Accompagnement		Petits Pois	Cœur de blé	Purée de carottes	
Dessert		Saint Nectaire/Fruit de saison	Yaourt	Camembert/Fruit de saison	Iles flottantes

Les menus et les produits sous signe officiel de qualité sont susceptibles d'être modifiés en fonction de leur approvisionnement.

	Menu Végétarien		Viande Bovine Limousine	Entrée > 15% de Lipides	Plat P/L<ou= à 1	Fromage entre 100 et 150mg C ***	Dessert sucré
	Fait Maison		Appellation d'origine protégée	Crudités	Viandes ou abats de boucherie	Fromage cont + de 150mg C ***	Dessert gras
	Produits locaux		Identification Géographique Protégée	Produit frit	Poisson	Laitage	
	Produit Biologique		Label Rouge	Plat composé cont - 70%MPA**	Garniture de Féculent	Garniture de légumes	

*** Calcium

** Matière Première Animale

* bœuf veau agneau non haché

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Collège Louis Timbal
Châteauponsac
4 avenue Jules Ferry
16100 CHATEAUPONSAC
Tél. 05 74 82 22 00
Mail: cc.067000@cc-limoges.fr

	Lundi 8 Mai	Mardi 9 Mai	Mercredi 10 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai
Hors d'œuvre		Feuilleté	Melon	Tomate vinaigrette	Sardines Maquereaux
Plat principal	Férié	Saucisses	Côte de porc sauce charcutière	Bourguignon	Croustillant fromager
Accompagnement		Brocolis	Semoule	Frites	Carottes sautées
Dessert		Gouda/Fruit de saison	Entremet	Reblochon/Fruit de saison	Brie/Fruit de saison

Les menus et les produits sous signe officiel de qualité sont susceptibles d'être modifiés en fonction de leur approvisionnement.

	Menu végétarien		Viande Bovine Limousine	Entrée > 15% de Lipides	Plat P/L < ou = à 1	Fromage entre 100 et 150mg C	Dessert sucré
	Fait Maison		Appellation d'origine protégée	Crudités	Viandes ou abats de boucherie	Fromage cont + de 150mg C	Dessert gras
	Produits locaux		Identification Géographique Protégée	Produit frit	Poisson	Laitage	
	Produit Biologique		Label Rouge	Plat composé cont - 70%MPA **	Garniture de Féculent	Garniture de légumes	

***** Calcium**

**** Matière Première Animale**

**** Boeuf veau agneau non haché**

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Collège Louis Timbal
Châteauponsac
19240 Châteauponsac
Tél 05 59 76 92 25
Mail: 0107@college-louis-timbal.fr

	Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Mercredi 17 Mai	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai
Hors d'œuvre	Melon jaune	Duo de carottes râpées au Comté	Salade de crozets		
Plat principal	Filet de poisson meunière	Fondu creusoïis	Sauté de veau		Pont de l'Ascension
Accompagnement	Gratin provençal	Frites	Purée		
Dessert	Fromage blanc	Glace	Munster/Fruit de saison		

Les menus et les produits sous signe officiel de qualité sont susceptibles d'être modifiés en fonction de leur approvisionnement.

	Menu Végétarien		Viande Bovine Limousine	Entrée > 15% de Lipides	Plat P/L<ou= à 1	Fromage entre 100 et 150mg C *** Fromage cont + de 150mg C ****	Dessert sucré
	Fait Maison		Appellation d'origine protégée	Crudités	Viandes ou abats de boucherie	Fromage cont + de 150mg C ****	Dessert gras
	Produits locaux		Identification Géographique Protégée	Produit frit	Poisson	Laitage	
	Produit Biologique		Label Rouge	Plat composé cont - 70%MPA**	Garniture de Féculent	Garniture de légumes	

*** Calcium

** Matière Première Animale

* bœuf veau agneau non haché



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
87200 CHATEAUPONSAC
Mail : 05.47.97.62.62

	Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Mercredi 24 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai
Hors d'œuvre	Pastèque	Feuilleté	Melon	Crêpes salées	Tomates vinaigrette
Plat principal	Cervelas obernois	Sauté de porc	Tagliatelles aux trois fromages	Fricassée de poulet aux écrevisses	Fisch
Accompagnement	Celeri à la tomate	Haricots beurre		Fondue de poireaux	n' chips
Dessert	Entremet	Abondance/Fruit de saison	Yaourt	Maroilles/Fruit de saison	Kiri/Brownie

Les menus et les produits sous signe officiel de qualité sont susceptibles d'être modifiés en fonction de leur approvisionnement.

Menu Végétarien 	Viande Bovine Limousine 	Entrée > 15% de Lipides Crudités	Plat P/L<ou= à 1 Viandes ou abats de boucherie	Fromage entre 100 et 150mg C *** Fromage cont + de 150mg C ***	Dessert sucré
Fait Maison 	Appellation d'origine protégée 	Produit frit Plat composé cont - 70%MPA**	Poisson Garniture de Féculent	Laitage Garniture de légumes	Dessert gras
Produits locaux 	Identification Géographique Protégée 				
Produit Biologique 	Label Rouge 				

*** Calcium

** Matière Première Animale

* bœuf veau agneau non haché



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
B avenue Jules Ferry
13100 CHATEAUPONSAC
Tél 05 49 78 82 23
Mail : ce.077000@ac-lyon-03.fr



	Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Mercredi 31 Mai	Jeudi 1er Juin	Vendredi 2 Juin
Hors d'œuvre		Courgettes et pommes en salade 	Charcuterie 	Salade de Pâtes à l'emmental 	Melon vert
Plat principal	Férié	Pâtes au pesto 	Filet de poisson pané 	Goulash de bœuf 	Sauté de porc
Accompagnement			Tomates provençales 	Purée de carottes 	Riz
Dessert	Panna Cotta 		Comté/Fruit saison 	Petits suisses 	Beaufort/Fruit de saison

Les menus et les produits sous signe officiel de qualité sont susceptibles d'être modifiés en fonction de leur approvisionnement.