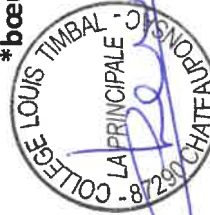


	Menu Végétarien		Viande Bovine Limousine	Entrée > 15% de Lipides	Plat P/L < ou = à 1 Viandes ou abats de boucherie	Fromage entre 100 et 150mg C ***	Dessert sucré
	Fait Maison		Appellation d'origine protégée	Crudités	Poisson	Fromage cont + de 150mg C ***	Dessert gras
	Produits locaux		Identification Géographique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

*** Calcium

** Matière Première Animale

* bœuf veau agneau non haché



	Lundi 5 Juin Repas Espagnol	Mardi 6 Juin Repas Anglais	Mercredi 7 Juin	Jeudi 8 Juin Repas Italien	Vendredi 9 Juin Repas Allemand
Hors d'œuvre	Gaspacho	Prawn cocktail		Tomates Mozza	Salade verte
Plat principal	Beignets de calamars	English breakfast	Menu du chef	Lasagnes	Currywurst
Accompagnement	Patatas bravas				Frites
Dessert	Crème catalane	Tea time		Gorgonzola/Fruit	Forêt noire

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**

Collège Louis Timbal
Châteauponsac
6 Avenue Jules Ferry
19100 Châteauponsac
Tél 05 49 74 82 23
Mail : cm.09700@chc-htp.ac.fr



**** bœuf veau agneau non haché**

**Liberté
Égalité
Fraternité**

Collège Louis Timbal
Châteauponsac

	Lundi 12 Juin	Mardi 13 Juin	Mercredi 14 Juin	Jeudi 15 Juin	Vendredi 16 Juin
Hors d'œuvre	Radis beurre	Tomates mozzarella	Salade d'endives au bleu	Poireaux vinaigrette	Salade fromagère
Plat principal	Emincé de porc au champignons	Sauté de veau	Papillote de poisson	Poulet basquaise	Omelette
Accompagnement	Pâtes	Frites	Haricots verts	Riz	Ratatouille
Dessert	Yaourt aromatisé	Comté/Fruit de saison	Maroilles/Fruit de saison	Yaourt	Glace

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 Viandes ou abats de boucherie	Fromage entre 100 et 150mg C *** Fromage cont + de 150mg C ***	Dessert sucré
	Fait Maison		Appellation d'origine protégée	Crudités	Poisson Garniture de Féculent	Laitage Garniture de légumes	Dessert gras
	Produits locaux		Identification Géographique Protégée	Produit frit			
	Produit Biologique		Label Rouge	Plat composé cont - 70%MPA **			

*** Calcium

** Matière Première Animale

* bœuf veau agneau non haché



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
77780 CHATEAUPONSAC
Tél : 03 47 70 82 23
Mail : coll@collège-lt-impqsa.fr

	Lundi 19 Juin	Mardi 20 Juin	Mercredi 21 Juin	Jeudi 22 Juin	Vendredi 23 Juin
Hors d'œuvre	Jambon blanc	Melon	Salade de pommes de terre	Pastèque	Feuilleté
Plat principal	Côtes de porc	Croustillant fromager	Cuisses de poulet	Rognons sauce moutarde à l'ancienne	Filet de poisson pané
Accompagnement	Cœur de bié	Gratin provençal	Chou fleur béchamel	Pommes rissolées	Courgettes sautées
Dessert	Brie/Fruit de saison	Petits suisses	Beaufort/Fruit de saison	Fromage blanc	Chaurce/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

** bœuf veau agneau non haché

 **LA PRINCIPALE**

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

 **Collège Louis Timbal Châteauponsac**
 87200 Châteauponsac
 Mail : ca.0270000@ca-chateauponsac.fr

	Lundi 26 Juin	Mardi 27 Juin	Mercredi 28 Juin	Jeudi 29 Juin	Vendredi 30 Juin
Hors d'œuvre	Melon vert	Charcuterie	Avocat	Salade de pâtes au comté	Gaspacho
Plat principal	Spaghettis à la bolognaise végétarienne	Nuggets de poulet	Filet de poisson meunière	Sauté de porc	Sauté de bœuf aux oignons
Accompagnement	Tomates provençales	Purée	Tombée d'épinards	Mélange de céréales	
Dessert	Kiri/Glace	Yaourt	Saint Nectaire/Fruit de saison	Gaufre	Entremet

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 19100 CHATEAUPONSAC 05 47 00 00 00 www.college-louis-timbal.fr

***** Calcium**

**** Matière Première Animale**

**** Mouton agneau non haché**

Collège Louis Timbal
LA PRINCIPALE
CHATEAUPONSAC

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Collège Louis Timbal
Châteauponsac
5 Avenue Jules Ferry
19100 CHATEAUPONSAC
Tel 05 47 00 00 00
Mail : coll@collegetimbal.fr

	Lundi 3 Juillet	Mardi 4 Juillet	Mercredi 5 Juillet	Jeudi 6 Juillet	Vendredi 7 Juillet
Hors d'œuvre	Terrine de campagne	Betteraves rouges vinaigrette	Crêpe salée	Melon	Maquereaux
Plat principal	Sauté de volaille	Filet de poisson sauce choron	Sauté de veau	Gnocchis sauce au fromage	Confit de canard
Accompagnement	Poêlée de légumes	Tagliatelles	Gratin provençal	Hariots verts	
Dessert	Cantal/Fruit de saison	Emmental/Fruit de saison	Munster/Fruit de saison	Roquefort/Fruit de saison	Compote

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