

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
87290 Châteauponsac
Mail : ca.087000m@ca-ltimogae.fr



	Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Mercredi 6 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
Hors d'œuvre	Mâche	Chou rouge	Concombre	Carottes râpées au comté	Soupe
Plat principal	Spaghetti Napolitaine	Filet de poisson pané	Raclette	Sauté de poulet curry coco	Goulash de bœuf
Accompagnement		Carottes sautées		Brocolis	Haricots verts
Dessert	Entremet	Camembert/ Fruit de saison	Fromage blanc	Pain perdu	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
Fait Maison			Appellation d'origine protégée
			Crudités
Produits locaux			Identification Géographique Protégée
			Produit frit
Produit Biologique			Label Rouge
			Plat composé cont - 70%MPA**
			Poisson
			Garniture de Féculent
			Laitage
			Garniture de légumes
			Dessert sucré
			Dessert gras

*** Calcium

** Matière Première Animale

* bœuf veau agneau non haché



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
4 avenue Jules Ferry
19100 CHATEAUPONSAC
Mail : ce.087006@ac-ges-limoges.fr



	Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Mercredi 20 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Hors d'œuvre	Salade de chèvre chaud	Charcuterie	Ouf mimosa	Chou aux raisins	Macédoine de légumes
Plat principal	Pâtes au saumon	Escalope de poulet	Osso bucco	Jambon rôti au miel	Fondue creusois
Accompagnement		Chou fleur	Spaghetti	Haricots beurre	Frites
Dessert	Yaourt aromatisé	Beaufort/Fruit de saison	Mousse au chocolat/Fruit	Fromage blanc	Salers/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



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
6 avenue Jules Ferry
63128 CHATEAUPONSAC
Tél : 04 77 00 18 35
Mail : cm.0477001835@geo-lyon.org



	Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars Repas chinois	Mercredi 27 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
Hors d'œuvre	Salade de pâtes au Cantal		Salade composée au Roquefort	Maquereaux	Chou fleur vinaigrette
Plat principal	Filet de poisson meunière		Bœuf aux oignons	Saucisse	Croustillant fromager
Accompagnement	Petits pois carottes		Carottes	Aligot	pâtes
Dessert	Comté/Fruit de saison		Tiramisu	Fruit de saison	Yaourt / 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 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



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
87290 Châteauponsac
Mail : ce.0271009n@ac-limoges.fr

	Lundi 1 er Avril	Mardi 2 Avril	Mercredi 3 Avril	Jeudi 4 Avril	Vendredi 5 Avril
Hors d'œuvre		Pamplemousse	Piémontaise	Radis beurre	Carottes râpées au comté
Plat principal	Férié	Veau marengo	Filet de poisson pané	Poulet basquaise	Risotto
Accompagnement		Frites	Beignets de brocolis	Riz	
Dessert		Cantal/Fruit de saison	Flambé/Fruit de saison	Fromage blanc	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 Viandes ou abats de boucherie	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	


RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
 Liberté
Égalité
Fraternité

Collège Louis Timbal
 Châteauponsac
 8 avenue Jules Ferry
 87290 Châteauponsac
 05 53 87 00 00
 Mail : ca.387500@ac-lyon.fr


 COLLEGE LOUIS TIMBAL
 LA PRINCIPALE
 87290 CHATEAUPONSAC

	Lundi 8 Avril	Mardi 9 Avril	Mercredi 10 Avril	Jeudi 11 Avril	Vendredi 12 Avril
Hors d'œuvre	Crêpe fourrée	Mâche	Asperges blanches et jambon SEC	Salade composée	Taboulé
Plat principal	Filet de saumon sauce Québec	Nuggets de poulet	Steak	Couscous	Chili végétarien
Accompagnement	Poêlée de légumes	Haricots verts	Pommes dauphines	Riz	
Dessert	Fromage de chèvre/Fruit de saison	Panna Cotta	Yaourt / Fruit	Reblochon/Fruit	Kiri/Fruit de saison

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