

Menu Végétarien	Vlande 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	



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

	Lundi 29 Avril	Mardi 30 Avril	Mercredi 1er Mai	Jeudi 2 Mai	Vendredi 3 Mai
Hors d'œuvre	Radis	Salade composée		Salade de pâtes au parmesan	Charcuterie
Plat principal	Penne Napolitaine	Filet de poisson pané sauce citron vert	Férié	Sauté de porc	Rognons sauce moutarde à l'ancienne
Accompagnement		Semoule		Poêlée de légumes	Carottes
Dessert	Entremet	Comté/fruit de saison		Yaourt/ Fruit	Gâteau au chocolat/ 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

Liberté
Égalité
Fraternité

Collège Louis Timbal
Châteauponsac
4 Avenue Jules Ferry
19100 CHÂTEAUPONSAC
Tél 05 47 74 82 33
Mail : coll@chateauponsac.fr

	Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Mercredi 8 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
Hors d'œuvre	Feuilleté	Betteraves rouges			
					
Plat principal	Sauté de volaille aux champignons	Filet de poisson meunière	Férié	Férié	Pont
					
Accompagnement	Haricots verts	Pâtes			Ascension
					
Dessert	Saint Nectaire / Fruit de saison	Cantal/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	



LA PRINCIPALE



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

Collège Louis Timbal
Châteauponsac

8 AVENUE JAMES PATTY
19100 CHATEAUPONSAC
Tél 05 54 78 62 23
Mail : 0554786223@chateauponsac.fr



CHATEAUPONSAC

***bœuf veau agneau non haché**

****Matière Première Animale**

***** Calcium**

	Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Mercredi 15 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
Hors d'œuvre	Crêpe salée	Pastèque	Œuf mimosa	Melon	Carottes râpées au comté
Plat principal	Sauté de veau	Pâtes au pesto	Rougail saucisses	Emincé de porc	Bourguignon
Accompagnement	Brocolis		Riz	aux champignons	Frites
Dessert	Camembert/Fruit	Eclair	Beaufort / Fruit de saison	Yaourt	Roquefort/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	



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
27 rue Châteauponsac
87240 Châteauponsac
Tél 05 55 76 82 23
Mail : 05.55.76.82.23@chateauponsac.fr



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
27 rue Châteauponsac
87240 Châteauponsac
Tél 05 55 76 82 23
Mail : 05.55.76.82.23@chateauponsac.fr

	Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Mercredi 22 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
Hors d'œuvre		Charcuterie	Melon vert	Pastèque	Terrine de légumes
Plat principal	Férié	Filet de poisson du marché à la bordelaise	Poulet basquaise	Croustillant fromager	Paëlla
Accompagnement		Haricots beurre	Riz	Courgettes sautées	
Dessert		Brie / Fruit de saison	Entremet	Glace	Fromage de chèvre / Fruit

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



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
4 avenue Jules Ferry
19100 Châteauponsac
Tél 05 47 82 23 23
Mail : coll@coll-louis-timbal.chateauponsac.fr



*** Calcium

** Matière Première Animale

* bœuf veau agneau non haché

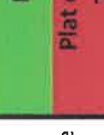
	Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Mercredi 29 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
Hors d'œuvre	Melon	Feuilleté	Tomates vinaigrette	Salade de crozets	Melon
Plat principal	Carbonnade de bœuf	Nuggets de poulet	Risotto	Filet de poisson pané	Pâtes carbonara
Accompagnement	Frites	Petits pois	au champignons et petits pois	Poêlée de courgettes et tomates	
Dessert	Yaourt aromatisé	Comté/Fruit de saison	Fromage blanc	Maroilles/Fruit de saison	Kiri/Ile flottante

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	Produit frit	Poisson	Laitage	Dessert gras
Produits locaux	Identification Géographique Protégée	Liberté Égalité Fraternité	RÉPUBLIQUE FRANÇAISE	Collège Louis Timbal Châteauponsac 8 avenue Jules Ferry 87200 Châteauponsac Tél 05 54 78 82 53 Mail : ca.047000m@co-limoges.fr	*** Calcium
Produit Biologique	Label Rouge	*bœuf veau agneau non haché	**Matière Première Animale	***Matière Première Animale	
Hors d'œuvre	Rillettes	Mardi 4 juin	Mercredi 5 juin	Jeudi 6 juin	Vendredi 7 juin
Plat principal	Filet de poisson meunière	Kebab	Bourguignon	Pâtes aux 3 fromages	Filet de poulet
Accompagnement	Epinards à la crème	Pommes rissolées	Haricots verts		Gratin provençal
Dessert	Yaourt / fruit	Beaufort/ Fruit de saison	Fromage blanc	Gaufre au chocolat	Gorgonzola/Fruit de saison

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

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 87100 Châteauponsac 05 47 00 00 00 www.college-louis-timbal.fr

*** Calcium

** Matière Première Animale

* bœuf veau agneau non haché



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
87100 Châteauponsac
05 47 00 00 00
www.college-louis-timbal.fr

	Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
Hors d'œuvre	Champignons à la grèque	Crêpe salée	Melon	Œufs durs	Concombres
Plat principal	Filet de poisson du marché sauce au beurre blanc	Goulash de bœuf	Tomates farcies	Croustillant fromager	Sauté de porc
Accompagnement	Pâtes	Poêlée de légumes	Riz	Courgettes	Purée
Dessert	Cantal/Fruit de saison	Choucroute/Fruit de saison	Glace	Comté Fruit de saison	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 <= 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
8 Avenue Jules Ferry
19100 CHATEAUPONSAC
Tél 06 06 76 82 23
Mail : coll@coll-louis-timbal.fr



	Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
Hors d'œuvre	Pasteque	Museau vinaigrette	Radis beurre	Carottes râpées au comté	Salade de pommes de terre
Plat principal	Sauté de veau façon Osso Bucco	Filet de poisson pané	Sauté de volaille au champignons	Spaghetti bolognaise végétarienne	Palette de porc à la diable
Accompagnement	Pommes sautées	Ratatouille	Cœur de blé		Semoule
Dessert	Reblochon / Fruit de saison	Brie/Fruit de saison	Fromage blanc	Beignet	Camembert/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
	Fait Maison		Appellation d'origine protégée
	Produits locaux		Identification Géographique Protégée
	Produit Biologique		Label Rouge
Entrée > 15% de Lipides Crudités Produit frit Plat composé cont - 70%MPA** Plat P/L<ou= à 1 Viandes ou abats de boucherie * Poisson Garniture de Féculent Fromage entre 100 et 150mg C *** Fromage cont + de 150mg C *** Laitage Garniture de légumes Dessert sucré Dessert gras			

***bœuf veau agneau non haché **Matière Première Animale *** Calcium**



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
8 avenue Jules Ferry
87280 Châteauponsac
Mail : coll@87280lts.fr - 0570008000



	Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
Hors d'œuvre	Melons	Charcuterie	Pastèque	Salade de riz	Tomates /fêta vinaigrette
Plat principal	Bourguignon	Haut de cuisse de poulet au comté	Pâtes au pesto	Filet de poisson meunière	Cordon bleu
Accompagnement	Frites	Haricots beurre		Gratin provençal	Poelée de légumes
Dessert	Yaourt	Roquefort/Fruit	Entremet	Chausource/Fruit de saison	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 ***	Dessert sucré
	Fait Maison		Appellation d'origine protégée	Crudités	Poisson Garniture de Féculent	Fromage cont + de 150mg C ***	Dessert gras
	Produits locaux		Identification Géographique Protégée	Produit frit		Laitage	
	Produit Biologique		Label Rouge	Plat composé cont - 70%MPA**		Garniture de légumes	

***boeuf veau agneau non haché **Matière Première Animale *** Calcium**



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
8 avenue Jules Ferry
87280 Châteauponsac
Mail : ca.0872000@Geo-Images.fr

*** Calcium



	Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Mercredi 3 Juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
Hors d'œuvre	Feuilleté	Melon vert	Salade de pâtes au cantal	Melon charentais	Charcuterie
					
Plat principal	Nuggets de poulet	Filet de poisson marché au citron	Bœuf aux oignons	Colombo de porc	Quenelles sauce Aurore
					
Accompagnement	Tomates provençales	Pâtes	Carottes	Riz	Haricots verts
					
Dessert	Yaourt / fruit	Comté/Fruit de saison	Glace / fruit	Entremet	Beaufort/Fruit de saison
					

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