

	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

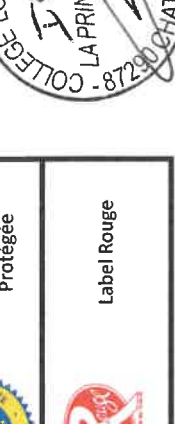
* bœuf veau agneau non haché

LA PRINCIPALE

COLLEGE LOUIS TIMBAL



Collège Louis Timbal
Châteauneuf-Marsaillon
27280 CHATEAUNEUF-MARSAILLON
Tél 02 35 26 32 33
Mail: coll@collouis-timbal.fr

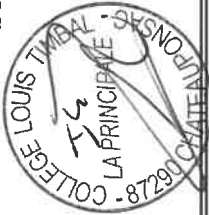


	Lundi 4 Novembre	Mardi 5 Novembre	Mercredi 6 Novembre	Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Rosette	Salade de pâtes au parmesan	Chou rouge	Carottes râpées
Plat principal	Raviolis	Filet de poisson pané	Sauté de bœuf aux oignons	Sauté de porc	Croustillant fromager
Accompagnement		Brocolis	Carottes sautées	Riz	Chou fleur
Dessert	Entremet/Fruit	Comté / Fruit de saison	Roquefort/Fruit de saison	Yaourt	Beaufort /Fruit de saison

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

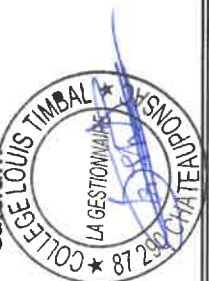
	Menu végétarien		Viande Bovine Limousine	Entrée > 15% de Lipides Crudités	Plat P/L<ou= à 1 Viandes ou abats de boucherie *	Fromage entre 100 et 150mg C *** Fromage cont + de 150mg C ***	Dessert sucré
	Fait Maison		Appellation d'origine protégée	Produit frit	Poisson	Laitage	Dessert gras
	Produits locaux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

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



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
17200 Châteauponsac
Tél : 05 47 78 02 25
Mail : coll@clt-timbal.com

***Calcium



	Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
Hors d'œuvre		Salade d'endives	Soupe	Brocolis vinaigrette	Maqueaux à la tomate
Plat principal	Férialé	Filet de poisson meunière	Côtes d'agneau à l'aïoli	Frites au cheddar	Saucisses
Accompagnement		Pâtes	Haricots verts		Lentilles
Dessert		Kouign Amann/Fruit de saison	Riz au lait	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	

*** Calcium

** Matière Première Animale

* bœuf veau agneau non haché



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
11 rue de la République
87280 Châteauponsac
Tél : 05 53 00 00 00 / 05 53 00 00 00



	Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
Hors d'œuvre	Salade composée 	Concombres	Charcuterie	Chou aux raisins	Carottes râpées au comté
Plat principal	Côtes de porc 	Blanquette de veau 	Tomato fish	Sauté de poulet basquaise 	Pané à la sauce tomate
Accompagnement	Petits pois carottes 	Riz	Haricots beurre	Frites	Poêlée de légumes
Dessert	Fromage blanc 	Reblochon/Fruit de saison 	Brie/Semoule au lait 	Yaourt	Gamambert / Eclair au chocolat

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 Châteauvieux 19100 Châteauponsac Tél : 05 57 70 50 00 www.college-louis-timbal.fr

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



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
4 avenue Jules Ferry
19100 Châteauponsac
Tél : 05 57 70 50 00
www.college-louis-timbal.fr



	Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
Hors d'œuvre	Soupe	Charcuterie	Radis noir	Salade d'agrumes	Salade de pommes de terre
Plat principal	Colombo de porc	Nuggets de poulet	Langue de bœuf	Choucroute	Aile de raie aux câpres
Accompagnement	Blé	Epinards	Frites		Riz
Dessert	Chource/Fruit de saison	Entremet	Comté / Fruit de saison	Yaourt	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	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
	Fait Maison		Appellation d'origine protégée				
	Produits locaux		Identification Géographique Protégée				
	Produit Biologique		Label Rouge				
















*** Calcium

*bœuf veau agneau non haché **Matière Première Animale



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
6 avenue Jules Ferry
87200 Châteauponsac
Mail : coll@colltimbal.fr



	Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Mercredi 4 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
Hors d'œuvre	Mâche  	Feuilleté	Pomelos	Salade de blé au Comté  	Carottes râpées
Plat principal	Pâtes sauce napolitaine  	Escalope de dinde à la crème 	Filet de poisson pané sauce tomate	Goulash de bœuf  	Petit salé  
Accompagnement		Petits pois	Semoule sauce tomate	Chou de Bruxelles	aux lentilles
Dessert	Kiri/Tarte aux pommes 	Fromage blanc 	Cantal / Fruit de saison 	Entremet	Mousse au chocolat 

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	Crudité	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	

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



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

Collège Louis Timbal
Châteauponsac
17100 CHATEAUPONSAC
Tél : 05 47 96 33 35
Mail : coll@clt-timbalsnc.fr



	Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Hors d'œuvre	Charcuterie	Betteraves rouges	Œufs durs	Salade Paulette (aux noix)	Soupe
Plat principal	Cuise de poulet	Moules	Raclette	Pot-au-feu	Pâtes aux 3 fromages
Accompagnement	Chou fleur béchamel	Frites	et ses légumes		
Dessert	Saint Nectaire / Fruit de saison	Comté / Fruit de saison	Pont l'évêque / Fruit de saison	Ile flottante	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	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	

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

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Collège Louis Timbal
Châteauponsac
5 avenue Jules Ferry,
81028 CHÂTEAUPONSAC
Tél 05 64 78 82 23
http://www.college-louis-timbal.fr

	Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
Hors d'œuvre	Salade d'endives au fromage de brebis	Duo de choux	Duo de carottes râpées		Celéri râpé
Plat principal	Sauté de porc au cidre et à la moutarde	Bourguignon	Filet de poisson meunière	Repas de Noël	Croustillant fromager
Accompagnement	Riz	Frites	Lentilles corail		Haricots verts
Dessert	Beaufort/Fruit de saison	Reblochon/Fruit de saison	Brie/Fruit de saison		Entremet

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