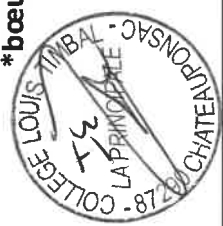


	Menu Végétarien		Viande Bovine Limousine	Entrée > 15% de Lipides	Plat P/L < ou = à 1	Fromage entre 100 et 150mg C	Dessert sucré
	Fait Maison		Appellation d'origine protégée	Crudités	Viandes ou abats de boucherie	Fromage cont + de 150mg C	Dessert gras
	Produits locaux		Identification Géographique Protégée	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
Châteaufort
57200 Châteaufort
Mail : coll@7000m@co-lyonnes.fr

	Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Carottes râpées	Salade de bié au Beaufort	Mâche	Charcuterie
Plat principal	Pâtes sauce Napolitaine	Moules	Steak	Choucroute	Magret de canard au poivre vert
Accompagnement		Frites	Haricots verts		Carottes
Dessert	Entremet/Fruit de saison	Comté/ Fruit de saison	Beignet/Fruit de saison	Fromage blanc	Reblochon/Fruit de saison

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

	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	Collège Louis Timbal Châteauponsac 47200 CHATEAUPONSAC Mail : 04.07.00.00.00@ca-c-lim03.fr



























*** Calcium

** Matière Première Animale

** Bœuf veau agneau non haché



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
47200 CHATEAUPONSAC
Mail : 04.07.00.00.00@ca-c-lim03.fr

	Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Hors d'œuvre	Betteraves rouges   	Crêpe au fromage	Radis beurre	Endives	Maquereaux à la tomate
Plat principal	Filet de cabillaud au beurre blanc   	Sauté de veau  	Poutine  	Sauté de porc au cidre et à la moutarde  	Escalope de dinde à la crème  
Accompagnement	Riz 	Chou fleur  		Pâtes 	Epinards
Dessert	Edam/Fruit de saison 	Camembert/Fruit de saison  	Fruit de saison  	Kiri/Liégeois au fruit 	Yaourt /Fruit  

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

	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	Laitage	Dessert gras
	Produits locaux		Identification Géographique Protégée	Produit frit	Garniture de Féculent	Garniture de légumes	
	Produit Biologique		Label Rouge	Plat composé cont - 70%MPA **			

	Label Rouge
	Produit Biologique



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


RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

Collège Louis Timbal Châteauponsac
8 avenue Jules Ferry
87200 Châteauponsac
Mail: 04.70.000.000@ce-tilimops.fr



***** Calcul**

	Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Hors d'œuvre	Carottes râpées	Feuilleté	Salade composée	Chou rouge à l'emmental	Soupe
Plat principal	Carbonnade de bœuf	Filet de poisson pané	Pilons de poulet	Omelette au fromage	Côte de porc sauce charcutière
Accompagnement	Riz	Brocolis béchamel	Potatoes	Ratatouille	Petits pois
Dessert	Comté / Fruit de saison	Munster/Fruit de saison	Entremet	Mousse au chocolat	Maroilles/Fruit de saison

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

	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				 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE Liberté Égalité Fraternité
	Produit Biologique	 Label Rouge				 Collège Louis Timbal Châteauponsac 5 Avenue Jules Ferry 13400 CHATEAUPONSAC Tél 05 49 74 82 33 Mail ca.087008m@cc-timpepa.fr


































*** Calcium

** Matière Première Animale

* bœuf veau agneau non haché



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
5 Avenue Jules Ferry
13400 CHATEAUPONSAC
Tél 05 49 74 82 33
Mail ca.087008m@cc-timpepa.fr

	Lundi 31 Mars	Mardi 1er Avril	Mercredi 2 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Hors d'œuvre	Salade piémontaise.  	Concombres	Courgettes en salade  	Salade de pâtes  	Chou rouge  
Plat principal	Sauté de lapin aux champignons  	Emincé de veau  	Chipolatas 	Filet de poisson meunière 	Lasagnes revisitées 
Accompagnement	Carottes braisées  	Pommes de terre rissolées  	Petits pois Carottes  	Flan de poireaux  	
Dessert	Fromage blanc/Fruit  	Saint Nectaire / Fruit de saison  	Yaourt  	Brie / Fruit de saison  	Flamby  

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

	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				 Collège Louis Timbal Châteauponsac Liberté Égalité Fraternité
	Produits locaux	 Identification Géographique Protégée				
	Produit Biologique	 Label Rouge				

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




RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité


Collège Louis Timbal
Châteauponsac
47100 CHATEAUPONSAC
05 53 70 20 20
MAIL: COLLEGE@TIMBAL-CHATEAUPONSAC.FR

	Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Mercredi 9 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Hors d'œuvre	Charcuterie	Radis beurre	Salade de pâtes au parmesan	Salade composée	Feuilleté
Plat principal	Aiguillettes de poulet à la crème	Aile de raie aux câpres	Bœuf	Fondip creusois	Escalope de dinde à la crème
Accompagnement	Haricots verts	Riz	Carottes	Frites	Chou fleur
Dessert	Yaourt/Fruit de saison	Comté/Fruit de saison	Glace	Fromage blanc	Roquefort/Fruit de saison

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

	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	Poisson	Laitage	Dessert gras
	Produits locaux		Identification Géographique Protégée	Produit frit	Garniture de Féculent	Garniture de légumes	
	Produit Biologique		Label Rouge	Plat composé cont - 70%MPA **			


RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
8 avenue Jules Ferry
37100 CHATEAUPONSAC
Tél 05.49.70.00.00
Mail ca.087000@ca-ltimpsac.fr



	Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
Hors d'œuvre	Soupe	Poireaux vinaigrette	Endives aux noix	Maquereaux	Céleri râpé au Comté
Plat principal	Filet de poisson pané sauce citron vert	Bourguignon	Raclette	Rôti de porc à la moutarde	Semoule
Accompagnement	Beignets de brocolis	pâtes		Poêlée de légumes	Ratatouille
Dessert	Reblochon / Fruit de saison	Fromage de chèvre / Fruit de saison	Entremet	Morbier / Fruit de saison	Crème brûlée

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