

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
27200 Châteauponsac
05 47 87 87 87
Mail : coll@70200m@ac-imagoe.fr

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



	Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Hors d'œuvre	Charcuterie	Betteraves rouges	Timbale de la mer	Tomate Fêta	Pomelos
Plat principal	Sauté de volaille	Filet de poisson meunière	Bœuf aux oignons	Pâtes au pesto	Choucroute
Accompagnement	Courgettes sautées	Purée	Haricots verts		
Dessert	Beaufort/Fruit de saison	Roquefort/Fruit de saison	Chource/Fruit de saison	Crème dessert	Reblochon/Fruit de saison

Les menus et les produits sous signe officiel de qualité sont susceptibles d'être modifiés en fonction de leur approvisionnement. Viande 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 ***	Dessert sucré
				Crudités	Viandes ou abats de boucherie *	Fromage cont + de 150mg C ***	Dessert gras
				Produit frit	Poisson	Laitage	 Collège Louis Timbal Châteauponsac 6 avenue Jules Ferry 87200 Châteauponsac Mail : ce.0870206n@ac-limoges.fr
				Plat composé cont - 70%MPA**	Garniture de Féculent	Garniture de légumes	
							***Calcium
							**Matière Première Animale
							*bœuf veau agneau non haché

	Lundi 19 Mai		Mardi 20 Mai		Mercredi 21 Mai		Jeudi 22 Mai		Vendredi 23 Mai	
Hors d'œuvre	Maquereaux		Melon		Avocat		Concombres		Carottes râpées au comté	
Plat principal	Porc au cidre et à la moutarde		Carbonnade de bœuf		Filet de poisson pané		Escalope de dinde à la crème		Croustillant fromager	
Accompagnement	Semoule		Frites		Tomates à la provençale		Pâtes		Ratatouille	
Dessert	Yaourt/Fruit de saison		Comté/Compote		Brie/Fruit de saison		Fromage blanc		Pain perdu	

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		***		Dessert gras	
Fait Maison		Appellation d'origine protégée	Produit frit		* Poisson		***		Laitage	
Produits locaux		Identification Géographique Protégée	Plat composé cont - 70%MPA**		Garniture de Féculent		Garniture de légumes			
Produit Biologique		Label Rouge								



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Collège Louis Timbal
Châteauponsac
8 avenue Jules Ferry
19200 Châteauponsac
Tél 05 49 18 82 20
Mail cc.087000m@ccs-87000.fr



Calcul

*bœuf veau agneau non haché

**Matière Première Animale

	Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
Hors d'œuvre	Champignons à la grèque	Melon vert	Crêpe salée		
Plat principal	Frites au cheddar	Goulash de bœuf	Escalope panée	Férié	Pont de l'Ascension
Accompagnement		 	 		
		Perles de blé	Gratin provençal		
Dessert	Camembert/Fruit de saison	Entremet	St Nectaire/Fruit de saison		

Les menus et les produits sous signe officiel de qualité sont susceptibles d'être modifiés en fonction de leur approvisionnement. Viande 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 ***	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 Châteauponsac Tél 05 47 00 00 00 Fax 05 47 00 00 01

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





**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
Liberté
Égalité
Fraternité

Collège Louis Timbal
Châteauponsac
2 avenue Jules Ferry
19100 Châteauponsac
Mail : collège@chateauponsac.fr

	Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Mercredi 4 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
Hors d'œuvre	Pastèque	Salade de pommes de terre	Charcuterie	Tomates vinaigrette	Melon
					
Plat principal	Saucisses	Saumon sauce Québec	Nuggets de poulet	Poutine	Rôti de veau
					
Accompagnement	Pois cassés	Courgettes sautées	Pâtes		Ratatouille
					
Dessert	Yaourt aromatisé	Chèvre/Fruit de saison	Fromage blanc/Fruit de saison	Ile flottante	Morbier/Fruit de saison
					

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



LA PRINCIPALE
COLLEGE LOUIS TIMBAL
CHATEAUPONSAC
87290



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
 Liberté
Égalité
Fraternité

****Matière Première Animale**
****Matière Première Animale**
*****Caleium**



LA GESTIONNAIRE
COLLEGE LOUIS TIMBAL
CHATEAUPONSAC
87290

	Lundi 9 Juin	Mardi 10 juin	Mercredi 11 juin	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
Hors d'œuvre		Salade de blé au Beaufort	Betteraves rouges	Rosette	Avocat
					
Plat principal	Férié	Filet de poisson pané	Pâtes sauce arrabiata	Lapin à la moutarde	Blanquette d'agneau au curry
					
Accompagnement		Epinards		Haricots beurre	Riz
Dessert	Mr Freeze/ Fruit de saison		Entremet/Fruit de saison	Comté/Fruit de saison	Gouda/Fruit de saison
					

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



*** Matière Première Animale

** Matière Première Animale

Produits locaux		Identification Géographique Protégée	
Produit Biologique		Label Rouge	

	Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Hors d'œuvre	Samossa	Melon	Cœuf mimosa	Tomate vinaigrette	Pastèque
Plat principal	Filet de poisson meunière	Boulettes à la tomate	Cervelas obernois	Porc au cidre et à la moutarde	Bourguignon
Accompagnement	Tomates à la provençale	Semoule	Courgettes sautées	Pâtes	Frites
Dessert	Camembert/Fruit de saison	Ile flottante	Bleu d'Auvergne/Fruit de saison	Salers/Fruit de saison	Yaourt

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



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
Avenue Jules Ferry
19200 Châteauponsac
Tél 05 54 94 92 33
Mail cc.067000m@cc-timbal.fr



	Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
Hors d'œuvre	Charcuterie	Salade composée	Melon vert	Accras de morue	Carottes râpées au comté
Plat principal	Filet de saumon	Magret de canard au poivre vert	Fondus creusois	Colombo de porc	Escalope de dinde à la crème
Accompagnement	Ratatouille	Carottes sautées	Frites	et ses légumes	Gratin provençal
Dessert	Chèvre/ Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit	Camembert/Fruit de saison	Glace

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




Collège Louis Timbal
Châteauponsac
8 avenue Jules Ferry
17100 Châteauponsac
Tél : 05 07 00 00 00
Mail : ca.0070000m@ac-llmges.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

*** Calcium

** Matière Première Animale

** agneau non haché

	Lundi 30 Juin	Mardi 1er Juillet	Mercredi 2 Juillet	Jeudi 3 Juillet	Vendredi 4 Juillet
Hors d'œuvre	Salade de pâtes au surimi	Melon	Mousse de foie de canard	Pastèque	Gaspacho
					
Plat principal	Carbonnade de bœuf	Saucisses de Toulouse	Poisson pané sauce citron vert	Pâtes au pesto	Confit de canard
	 			 	
Accompagnement	Pommes sautées	Courgettes sautées	Tomates à la provençale		Haricots verts
			  		
Dessert	Cantal/Fruit de saison	Entremet	Brie/Fruit de saison	Kiri/Glace	Compote
					

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