

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	Poisson	Laitage	Fromage cont + de 150mg C	
Produits locaux			Garniture de Féculent	Garniture de légumes			
Produit Biologique			Identification Géographique Protégée				
			Label Rouge				
*bœuf veau agneau non haché **Matière Première Animale ***Calcium							
Hors d'œuvre		Charcuterie		Mardi 2 Septembre	Mercredi 3 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
				Concombres	Salade de crozets/thon/beaufort	Avocat	Betteraves rouges
Plat principal		Escalope de poulet pané		Filet de poisson pané	Rôti de veau	Crêpe au fromage	Mafé
Accompagnement		Haricots verts		Pâtes	Brocolis	Ratatouille	Semoule
Dessert		Entremet/Fruit		Comté/Fruit de saison	Panna cotta/Fruit de saison	Œufs au lait	Abondance/Fruit de saison

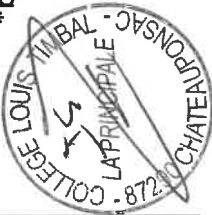
Les menus et les produits sous signe officiel de qualité sont susceptibles d'être modifiés en fonction de leur approvisionnement. Viande origine France et UE.

	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	 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE Château-Lafite Châteauponsac 17700 Châteauponsac Tél : 05 47 97 82 23 Mail : 05.47.97.82.23@clt-timbal.fr							
	Produit Biologique		Label Rouge	Plat composé cont - 70%MPA**	Garniture de Féculent	Garniture de légumes	 COLLÈGE LOUIS TIMBAL LA PRINCIPALE CHATEAUPONSAC 17700								
*bœuf veau agneau non haché **Matière Première Animale *** Calculé								 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE <i>Liberté Égalité Fraternité</i>  Collège Louis Timbal Châteauponsac 1 Avenue Jules Ferry 17700 Châteauponsac Tél : 05 47 97 82 23 Mail : 05.47.97.82.23@clt-timbal.fr							
	Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre										
Hors d'œuvre	Charcuterie	Accras de morue	Melon	Pastèque	Maquereaux										
															
Plat principal	Filet de saumon sauce québec	Bourguignon	Paëlla	Croustillant fromager	Colombo de porc										
		 			 										
Accompagnement	Pâtes	Gratin provençal		Cœur de blé	et ses légumes										
		 													
Dessert	St Nectaire/Fruit de saison	Camembert/Fruit de saison	Cantal/Fruit de saison	Glace	Yaourt/Fruit										
			 												

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**
4 avenue Jules Ferry
87280 Châteauponsac
Mail : coll@872800000m@geo-uv.org



	Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Hors d'œuvre	Concombres	Salade de pommes de terre	Pastèque	Crêpe au fromage	Melon vert
Plat principal	Nuggets de poulet	Sauté de veau au verjus	Joue de porc	Filet de poisson meunière	Pâtes au pesto
Accompagnement	Courgettes	Brocolis	Haricots verts	Frites	
Dessert	Entremet	Reblochon/Fruit de saison	Yaourt	Ossau iraty/Fruit de saison	Kiri/le flottante

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	

*** Calcium

** Matière Première Animale

* bœuf veau agneau non haché



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
47200 CHATEAUPONSAC
Tél : 05 53 76 80 00
Mail : coll@clt.chateauponsac.fr

	Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Mercredi 8 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Hors d'œuvre	Betteraves rouges	Nems	Pastèque	Sardines	Concombres
					
Plat principal	Filet de saumon à l'oseille	Osso bucco	Boulettes sauce tomate	Rougail saucisses	Côte de porc
					
Accompagnement	Riz	Courgettes sautées	Spaghettis	Cœur de blé	Gratin provençal
					
Dessert	Cantal/Fruit de saison	Camembert/Fruit de saison	St necta­ire /Fruit de saison	Glace	Entremet
					

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