

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	

*** Calcium

** Matière Première Animale

* bœuf veau agneau non haché



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
8 Avenue Jules Ferry
19100 Châteauponsac
Tel 05 84 74 62 23
Mail : coll@louis-timbal.fr



	Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Hors d'œuvre	Chou rouge	Avocat	Charcuterie	Salade composée	Carottes râpées au comté
	 				 
Plat principal	Porc au cidre et à la moutarde	Langue de bœuf sauce piquante	Poulet basquaise	Filet de saumon sauce Québec	Croustillant fromager
	  		 		
Accompagnement	Pâtes	Frites	Riz	Brocolis	Fondue de poireaux
	 				 
Dessert	Yaourt	Comté/Fruit de saison	Brie/Fruit de saison	Fromage blanc	Paris Brest
		 		 	

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

* bœuf veau agneau non haché ** Matière Première Animale



	Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Hors d'œuvre	Soupe	Chou chinois au raisins	Pâté de campagne	Salade d'endives	Salade de pommes de terre
Plat principal	Rôti de porc miel moutarde	Sauté de poulet chinois	Rôti de veau crème champignons	Fondus creusois	Cordon bleu
Accompagnement	Blé	Haricots plats	Pâtes	Frites	Carottes
Dessert	Bleu d'Auvergne/Fruit de saison	Crème au café ou vanille	Pyrénées/ Fruit de saison	Entremet	Ossailraty/Fruit de saison

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

Menu Végétarien		Viande Bovine Limousine	Entrée > 15% de Lipides	Plat P/L cou= 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 **			

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



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité



Collège Louis Timbal
Châteauponsac
87290 Châteauponsac
Tél 05 52 76 62 23
Mail : coll@louis-timbal.fr

	Lundi 1er Décembre	Mardi 2 Décembre	Mercredi 3 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
Hors d'œuvre	Salade de mâche composée	Quiche sans pâte	Carottes râpées	Salade de pâtes au Comté	Salade composée
Plat principal	Poisson pané	Escalope de dinde à la crème	Tajine d'agneaux au abricots	Côte de porc charcutière	Tortellini 3 fromages
Accompagnement	Chou fleur curry et curcuma	Haricots verts	Semoule	Brocolis	ou ricotta épinards
Dessert	Kiri/Œufs au lait	St Nectaire/Fruit de saison	Brownie	Yaourt/ Fruit de saison	Roquefort / Fruit de saison

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

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

*bœuf veau agneau non haché

** Matière Première Animale

*** Catchum



	Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Hors d'œuvre	Charcuterie	Macédoine de légumes	Samoussa au bœuf	Sardines	Chou rouge
					
Plat principal	Poisson du marché	Filet de poulet corn flakes	Bourguignon	Croque monsieur	Lasagnes revisitées
					
Accompagnement	Cœur de blé	H beurre	Carottes rôties au four	Salade	
					
Dessert	Beaufort /Fruit de saison	Cantal/Fruit de saison	Camembert/Fruit de saison	Mousse au chocolat	Gouda / Fruit de saison
					

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

	Menu Végétarien		Viande Bovine Limousine	Entrée > 15% de Lipides	Plat P/L <= 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
8 Avenue Jules Ferry
19100 Châteauponsac
Tél 05 89 79 02 23
tél 05 89 79 02 24

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

****Matière Première Animale**

****Calcium**

***bœuf veau agneau non haché**

	Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Hors d'œuvre	Salade d'endives au fromage de brebis	Choux chinois	Feuilleté au fromage		Céleri râpé au Canté
Plat principal	Saucisses au cidre et à la moutarde	Joue de porc	Filet de poisson pané		Quenelles sauce Aurore
				Repas de Noël	
Accompagnement	Pâtes	Frites	Jardinière de légumes		Haricots verts
Dessert	Fromage blanc	Emmental/Fruit de saison	Brie/Fruit de saison		Beignet

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