SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement des produits par les fournisseurs

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER	Menu Végétarien	Pain - Beurre - Confiture - Lait			
DEJEUNER	Potage parmentier Lasagnes aux légumes Salade verte Fourme d'Ambert AOP Orange	Carottes râpées Dinde au curry Potatoes Petit-suisse aux fruits Compote aux pêches	Salade de pâtes à l'italienne Poisson pané / citron Haricots beurre Affinois ail et fines herbes Clémentines	Rillettes / cornichons Paupiette de veau Semoule Yaourt nature sucré Poire	Céleri rémoulade Sauté de porc à la provençale Brocolis Saint-Nectaire fermier AOP Brownie
DINER	Quiche aux champignons Moules à la crème Navets Yaourt nature sucré Kiwi	Salade de blé à l'indienne Veau aux herbes Gratin de choux fleurs Bleu d'Auvergne AOP Pomme	Menu Végétarien Laitue aux croûtons Ravioles aux épinards Yaourt aux fruits Compote	Endives aux lardons Steak haché Petits pois Fourme d'Ambert AOP Riz au lait / Madeleine	

Produit de saison — Agrilocal — Produits de l 'Agriculture Biologique — Plat végétarien — Fait maison

Vu, La Principale,
C. CHAPUT

COLLEGE GORDON BENNETT La Principale 63210 ROCHEFORT MONTAGNE

La Cheffe de cuisine,
M. DOMINIKOWSKI

Le Secrétaire Général,
F. COURTY

COLLEGE GORDON BENNETT Le Gestionnaire 63210 ROCHEFORT MONTAGNE