



Collège Maurice de BROGLIE

Menu du 16 au 20 novembre 2026

	Entrée	Plat	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
Lundi	**Salad Bar à volonté :** Tomates	Blanquette de veau	Blé (1) Carottes	Emmental (7)	Ananas / Kiwi en salade
Mardi	**Salad Bar à volonté :** Carottes râpées	Poisson à la Bordelaise (1-4-7)	Semoule (1) Ratatouille	Yaourt nature bio (7)	Fruit de saison
Mercredi					
Jeudi	**Salad Bar à volonté :** Salade verte	Carbonara	Tagliatelles Choux de Bruxelles	Brie (7)	Île flottantes (3-7)
Vendredi	**Salad Bar à volonté :** Maïs tomates thon (4)	Sauté de porc à la Provençale	Riz (1) Gratin de courgettes (7)	Yaourt nature bio (7)	Fruit de saison

1 . Gluten
2 . Crustacés
3 . Œufs
4 . Poissons
5. Arachide
6 . Soja
7. Lait
8 . Fruits à coque
9 . Céleri
10. Moutarde
11 . Graines de sésame
12 . Anhydride sulfureux et sulfites
13 .Lupin
14.Mollusques

La Principale La Secrétaire Générale La Cheffe de cuisine L'infirmière

Viande Française	Label Rouge	IGP Indication Géographique Protégée	AOP Appellation d'Origine Protégée	HVE Haute Valeur Environnementale	Pêche Durable	Agriculture Biologique	Fait Maison	Menu Végétarien	Aide UE A destination des écoles	Aide UE A destination des écoles

