



Collège Maurice de BROGLIE

Menu du 2 au 6 novembre 2026

	Entrée	Plat	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
Lundi	**Salad Bar à volonté :** Macédoine (3-10)	Bolognaise végétarienne	Pâtes (1-3) Tajine de légumes	Gouda (7)	Liégeois chocolat (7)
Mardi	**Salad Bar à volonté :** Betteraves	Rougail saucisse	Riz (1) Choux de Bruxelles	Yaourt nature bio (7)	Gâteau poire-amandes (1-3-7)
Mercredi					
Jeudi	**Salad Bar à volonté :** Concombres	Merlu (4)	Pommes de terre sautées Carottes	Tome blanche (7)	Brownies (1-3-7)
Vendredi	**Salad Bar à volonté :** Terrine de campagne	Steak haché sauce poivre	Semoule (1) Haricots verts	Emmental (7)	Ile flottante (1-3-7)

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

