



Collège Maurice de BROGLIE

Menu du 9 au 13 novembre 2026

	Entrée	Plat	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
Lundi	**Salad Bar à volonté :** Saucisson à l'ail	Boulettes végétariennes	Pâtes (1-3) Légumes maraîchers	Gouda (7)	Salade de fruits
Mardi	**Salad Bar à volonté :** Terrine de légumes	Sauté de veau au curry	Riz (1) Haricots verts	Yaourt nature bio (7)	Gâteau de Savoie (1-3-7)
Mercredi					
Jeudi	**Salad Bar à volonté :** Tomates	Paupiettes de volaille	Pommes de terre au four Carottes	Saint-Paulin (7)	Liégeois chocolat / café (7)
Vendredi	**Salad Bar à volonté :** Maïs tomates thon (4)	Saucisses fumées	Purée maison (7) Ratatouille	Yaourt nature bio (7)	Banane chocolat

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

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

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

