






**collège**

lundi 05/11	mardi 06/11	jeudi 08/11	vendredi 09/11
Salade perlée au chorizo Céleri aux lardons Cordon bleu Petits pois, carottes Assortiment de produits laitiers Flan caramel	<b>Betteraves aux pommes</b> Feuilleté Hot Dog Moussaka Blé au safran, salade verte Assortiment de produits laitiers <b>Fruits de saison BIO</b> 	<b>Radis au beurre</b> Taboulé oriental Sauté de porc au caramel Haricots verts <b>Yaourt L'épicier de la ferme (1)</b> Sablé Breton	Journée Pédagogique
lundi 12/11	mardi 13/11	jeudi 15/11	vendredi 16/11
Concombre fromage blanc Salade d'artichaud Tartiflette au reblochon Salade verte Assortiment de produits laitiers Poires chantilly	Salami, cornichons Batonnets de crudités sauce yaourt <b>Paleron de bœuf</b> Poêlée de légumes gourmands Assortiment de produits laitiers Brownies maison	Potage maison BIO  Salade aux trois fromages <b>Saucisses fumées</b> Lentilles à la moutarde Assortiment de produits laitiers Crème gourmande	Salade de pomme de terre au thon <b>Pamplemousse</b> Cube de poissons aux céréales Ratatouille Assortiment de produits laitiers Liegeois au chocolat
lundi 19/11	mardi 20/11	jeudi 22/11 menu Italien	vendredi 23/11
Carottes rapées BIO  Salade bistro (2) Jambon braisé miel, orange Pomme duchesse Assortiment de produits laitiers Riz au lait maison	Sardines au beurre Friand au fromage Brochette de dinde Légumes Lyonnais (3) Assortiment de produits laitiers Ile flottante	Antipasti basilic (4) Salade de roquette au jambon sec Spaghetti carbonara parmesan <b>Panna cotta</b> <b>Tiramisu framboise</b>	Potage maison Œuf mayonnaise Colin sauce citron Julienne de légumes Assortiment de produits laitiers Compote de pommes BIO 
lundi 26/11	mardi 27/11	jeudi 29/11	vendredi 30/11
Pamplemousse Macédoine de légumes Pomme de terre farcies Lardons, crème, emmental Assortiment de produits laitiers <b>Fruits de saison BIO</b>	Velouté de volaille Avocat mayonnaise Poitrine de veau farcie <b>Haricots blancs coco</b> Assortiment de produits laitiers Assortiment mini beignets	<b>Choux rouges en salade BIO</b>  Salade de toast de chèvre Nuggets de poulet Gratin de légumes <b>Yaourt L'épicier de la ferme</b> Crème vanille	Surimi sauce cocktail Betteraves en salade Bouchée à la reine de la mer Duo de carottes, salade Assortiment de produits laitiers Rocher coco maison

**produit de terroir**

**BIO**



(1) producteur de lait fermier Cugand

(2) salade œuf, tomates, lardons

(3) légumes grillés à l'huile d'olive

(4) haricots verts, champignons, pomme de terre, lardons, oignons



Le bœuf servi au sein de nos restaurants scolaires est d'origine française

Le gérant se réserve le droit de changer le menu pour cause exceptionnelle

service restauration  
ogec clisson

menu du mois :  
Novembre 2018

service restauration  
ogec clisson

menu du mois :  
Novembre 2018

[Cette photo](#) par Auteur inconnu est soumis à la licence [CC BY-NC-ND](#)

service restauration  
ogec clisson

menu du mois :  
Novembre 2018

service restauration  
ogec clisson

menu du mois :  
Novembre 2018

service restauration  
ogec clisson

menu du mois :  
Novembre 2018

**collège**

<b>lundi 05/11</b>	<b>mardi 06/11</b>	<b>jeudi 08/11</b>	<b>vendredi 09/11</b>
Cordon bleu Petits pois, carottes	Moussaka Blé au safran, salade verte	Sauté de porc au caramel Haricots verts	Journée Pédagogique
<b>lundi 12/11</b>	<b>mardi 13/11</b>	<b>jeudi 15/11</b>	<b>vendredi 16/11</b>
Tartiflette au reblochon Salade verte	<b>Paleron de bœuf</b> Poêlée de légumes gourmands	<b>Saucisses fumées</b> Lentilles à la moutarde	Cube de poissons aux céréales Ratatouille
<b>lundi 19/11</b>	<b>mardi 20/11</b>	<b>jeudi 22/11</b>	<b>vendredi 23/11</b>
Jambon braisé miel, orange Pomme duchesse	Brochette de dinde Légumes Lyonnais (3)	Spaghetti carbonara parmesan	Colin sauce citron Julienne de légumes
<b>lundi 26/11</b>	<b>mardi 27/11</b>	<b>jeudi 29/11</b>	<b>vendredi 30/11</b>
Pomme de terre farcies Lardons, crème, emmental	Poitrine de veau farcie <b>Haricots blancs coco</b>	Nuggets de poulet Gratin de légumes	Bouchée à la reine de la mer Duo de carottes, salade

\_\_\_\_\_ produit de terroir

BIO



- (1) producteur de lait fermier Cugand
- (2) salade œuf, tomates, lardons
- (3) légumes grillés à l'huile d'olive
- (4) haricots verts, champignons, pomme de terre, lardons, oignons



Le bœuf servi au sein de nos restaurants scolaires est d'origine française  
Le gérant se réserve le droit de changer le menu pour cause exceptionnelle

menu de novembre 2018