# DEJEUNER - SEMAINE 46 / 2026

Remarques : Toutes les viandes fraîches (bovines, porcines, ovines et volailles) ont été élevées, abattues, découpées en France et dans la majorité des conceptions de nos repas avec des

| LUNDI 09/11 | MARDI 10/11 | JEUDI 12/11 | VENDREDI 13/11 |
|---|---|---|---|
| ENDIVES | **MENU VEGETARIEN** | SALADE COMPOSÉE | SALADE STRASBOURGEOISE |
| ENDIVES AU BLEU | OEUFS DURS | SAUTÉ DE DINDE MARENGO | SALADE PIEMONTAISE |
| CHOUCROUTE GARNIE | LENTILLES | BLÉ | BOEUF BRAISÉ |
| SAVARON | CREPES FROMAGE | BISCUIT | CAROTTES |
| POMME | HARICOTS VERTS BIO | LIEGEOIS AUX FRUITS MAISON | FROMAGE |
| | YAOURT BIO FERMIER | | FRUIT |
| | CLEMENTINE | | |

Menu conseillé — Bio
Local — Végétarien — Fait Maison
Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

BEYSSAC Aurelie
*Secrétaire Générale*

PERRIN Brigitte
*Chef de cuisine*

ANDRE Dominique
*Chef d'établissement*

COLLEGE du MONT BAR - 43270 - Le Principal - Tél. 0471007174