RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Collège Louis Durand
Saint-Vaury

MENU

la CREUSE le Département

Semaine du 02 NOVEMBRE au 06 NOVEMBRE 2026

Lundi

Macédoine de légumes -Œufs durs « Fait Maison »

Pâtes au pesto « Fait Maison »

Salade verte

Fromage

Salade de fruits

Mardi

Soupe de citrouille « Fait Maison »

Sauté de dinde « Fait Maison »

Haricots verts-Semoule

Salade verte

Crème chocolat « Fait Maison »

Mercredi

Taboulé-Carotte râpée « Fait Maison »

Pizza au fromage et au lardon « Fait Maison »

Salade verte

Fromage

Fruits

JEUDI

Betteraves rouges-Chou fleur vinaigrette « Fait Maison »

Sauté de bœuf provençale

Petits pois-Carottes sautées

Salade verte

Yaourt sucré vanille bio local

Vendredi

Salade de chou chinois à l'emmental, noix, pomme « Fait Maison »

Filet de poisson sauce citron « Fait Maison »

Ratatouille-Quinoa « Fait Maison »

Compote de pommes « Fait Maison »

« Fait Maison »	Fait maison	ON MANGE LOCAL	produit local
	Poisson issu de la pêche durable		viande porcine française
	viande bovine française		viande de veau française
AB	Produit bio		volaille française
Origine U.E.	viande issue de l'union européenne		

Les aléas de livraison ou de disponibilité des produits peuvent nous amener à modifier le menu. Merci de votre compréhension

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésames, anhydride, sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg /kg ou 10mg/l(exprimés en S02), lupin, mollusques. Se référer au tableau affiché à l'entrée du restaurant scolaire.

Le Principal
COLLEGE L. DURAND PRINCIPAL ST-VAURY
Brahim AÏSSA

La Gestionnaire
COLLEGE L. DURAND ADJOINT GESTIONNAIRE ST-VAURY
Angélique BONNIN

La Cheffe de cuisine
Christine COUDERT