MENU

Proposé par le chef Christophe GOBET *et son équipe.*

Fabrication Maison. Produit BIO. Fruits et légumes frais. Produit surgelé. Origine France.

Aliment issue de la région Auvergne Rhône-Alpes

« Ici nous cuisinons sur place avec le maximum de produits frais bio et local »

LUNDI 02 NOVEMBRE 2026 Menu Végétarien Salade verte / crudités Tortellini au fromage Yaourt fermier / fromage Fruit Donuts	**MARDI 03 NOVEMBRE 2026** Salade verte / Soupe de vermicelles poulet carottes Yaourt fermier / fromage Fruit Mousse chocolat
JEUDI 05 NOVEMBRE 2026 Salade verte / tzatziki Poisson frais sauce pesto Poêlée de légumes verts Yaourt fermier / fromage Fruit Flan pistache	**VENDREDI 06 NOVEMBRE 2026** Salade verte / maquereau / sardine Sauté de bœuf Riz Yaourt fermier / fromage Fruit
LUNDI 09 NOVEMBRE 2026 Salade verte / salade chèvre chaud Rôti de porc Purée de légumes Yaourt fermier / fromage Fruit Compote	**MARDI 10 NOVEMBRE 2026** Salade verte / Crudités blanquette de veau Pomme de terre Yaourt fermier / fromage Fruit
TOUS EN BLEU **JEUDI 12 NOVEMBRE 2026** Salade verte Poisson frais sauce « bleu » Pâtes Yaourt fermier / fromage Fruit Blucheescake	**VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026** Menu Végétarien Salade verte /taboulé Omelettes Épinards Yaourt fermier / fromage Fruit brownie

Secrétaire Générale
Nadia BENADDA

Le Principal
Jérôme PLANUS

COLLEGE LES MONTS DU FOREZ Le Principal Jérôme PLANUS JASSANS-RIOTTIER

Les menus sont prévisionnels et peuvent être modifiés en cas de problème d'approvisionnement