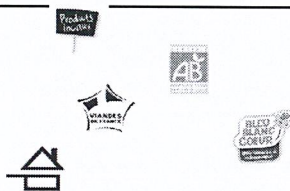


**COLLEGE LE HERAULT**  
**1, Avenue Alain-Gerbault**  
**44800 SAINT-HERBLAIN**  
**Tél : 02.51.83.73.00**

## Menus 8 au 12 avril 2024

| Lundi                                     | Mardi                                   | Jeudi                                       | Vendredi   |
|---|---|---|--|
| <b>Végétarien</b>                         |   |   |  |
| Salade composée                           | Taboulé/ Riz crudités                   | Radis beurre/ Duo de céleri et chou au saté | Cake saumon/ Cake jambon                                     |
| Dahl de lentilles au curry<br>Riz parfumé | Jambon fumé<br>Poêlée de légumes maison | Haut de cuisse basquaise<br>Semoule dorée   | Poisson du jour beurre blanc<br>Boullgour aux petits légumes |
| Fruit de saison<br>Yaourt nature sucré    | Fromage<br>Compote de pommes            | Yaourt<br>Quatre-quarts au citron vanillé   | Fromage<br>Fruit de saison                                   |

Produits locaux (-50 kms du collège)  
 Produits d'origine Biologique  
 Viandes Françaises  
 Produits Bleu Blanc Coeur  
 Fait maison



Les conditions d'approvisionnements et les variations d'effectifs peuvent entraîner une modification de menus

Le repas est accompagné d'un petit pain traditionnel  
 L'équilibre alimentaire des repas est construit sur 20 repas (5 semaines)

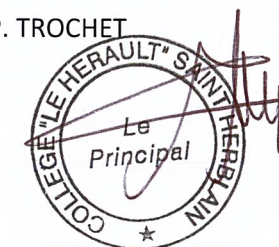
La gestionnaire

Le Principal,

L. TARASCON

















P. TROCHET



**COLLEGE LE HERAULT**  
**1, Avenue Alain-Gerbault**  
**44800 SAINT-HERBLAIN**  
**Tél : 02.51.83.73.00**

## Menus du 15 au 19 avril 2024

|  | Lundi   |   | Mardi   |  | Jeudi   |  | Vendredi  |
|--|---|---|---|--|---|--|---|
|  | Concombre à la chinoise<br>Macédoine de légumes |  | <b>Végétarien</b><br>Salade de pâtes / Boulgour |  | Salade exotique<br>Tomates à l'échalotte              |   | Pommes de terre poulet curry<br>Pâtes au thon pesto rouge |
|  | Poisson pané<br>Mini penne et légumes rotis     |  | Lasagnes de légumes maison<br>Salade verte      | <br> | Mafé de volaille<br>Riz blanc                         | <br> | Steak haché sauce poivre<br>Légumes sautés                |
|  | Fromage à la coupe<br>Poire au sirop            |  | Yaourt<br>Fruit de saison                       |   | Fromage à la coupe<br>Salade de fruits/ pomme au four |  | Crème dessert<br>Fruit de saison                          |

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Produits locaux (-50 kms du collège) |     |
| Produits d'origine Biologique        |   |
| Viandes Françaises                   |    |
| Produits Bleu Blanc Coeur            |  |
| Fait maison                          |    |

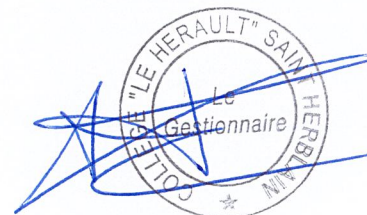
Les conditions d'approvisionnements et les variations d'effectifs peuvent entraîner une modification de menus

Le repas est accompagné d'un petit pain traditionnel  
 L'équilibre alimentaire des repas est construit sur 20 repas (5 semaines)

Le gestionnaire

Le Principal,

L. TARASCON







P. TROCHET






## Menus du 6 au 10 mai 2024

|  | Lundi   |   | Mardi                                 |  | Jeudi         |  | Vendredi      |
|--|---|---|---------------------------------------|--|---------------|--|---------------|
|  | Œuf mayonnaise/ Cervelas à l'échalotte              |  | Betteraves pommes<br>Pamplemousse     |  | <b>FERIER</b> |  | <b>FERIER</b> |
| <br> | Escalope de dinde panée maison<br>Poêlée de légumes |  | Cordon bleu/ Nuggets végété<br>Frites |  |               |  |               |
|   | Beignet chocolat ou pomme<br>Fruit de saison        |   | Fruit de saison<br>Glace              |  |               |  |               |

Produits locaux (-50 kms du collège)  
 Produits d'origine Biologique  
 Viandes Françaises  
 Produits Bleu Blanc Coeur  
 Fait maison





Les conditions d'approvisionnements et les variations d'effectifs peuvent entraîner une modification de menus

Le repas est accompagné d'un petit pain traditionnel  
 L'équilibre alimentaire des repas est construit sur 20 repas (5 semaines)

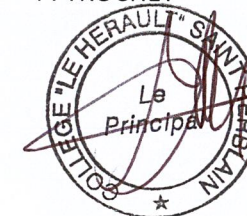
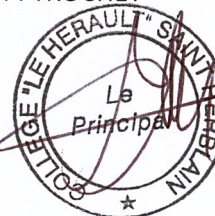
La gestionnaire

Le Principal,

L. TARASCON









P. TROCHET

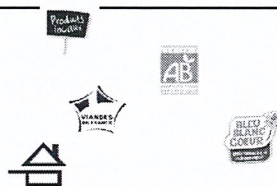



COLLEGE LE HERAULT  
 1, Avenue Alain-Gerbault  
 44800 SAINT-HERBLAIN  
 Tél : 02.51.83.73.00

## Menus du 13 au 17 mai 2024

| Lundi  | Mardi  | Jeudi   | Vendredi  |
|--|--|---|---|
| <br>Crudités aux fromage blanc<br>Pamplemousse<br><br><br>Spaghettis carbonara<br>Salade verte<br><br>Yaourt ou fromage<br>Biscuit | <br>Perles à la grecque/ Taboulé<br><br>Poisson du jour chorizo<br>Gratin de courgettes<br><br>Fromage à la coupe<br>Fruit de saison<br><br> | <b>Végétarien</b><br><br>Salade vietnamienne<br>Tomate feta ciboulettes<br><br>Chili sin carne<br>Riz basmati<br><br>Yaourt nature<br>Gâteau à l'ananas | <br>Tarte au fromage<br>Quiche au jambon<br><br>Brochette de poulet à l'ail<br>Ratatouille maison et semoule<br><br>Cocktail de fruits<br>Fromage à la coupe |

Produits locaux (-50 kms du collège)  
 Produits d'origine Biologique  
 Viandes Françaises  
 Produits Bleu Blanc Coeur  
 Fait maison



Les conditions d'approvisionnements et les variations d'effectifs peuvent entraîner une modification de menus

Le repas est accompagné d'un petit pain traditionnel  
 L'équilibre alimentaire des repas est construit sur 20 repas (5 semaines)

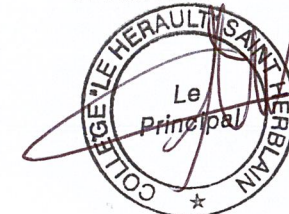
La gestionnaire

Le Principal,

L. TARASCON










P. TROCHET



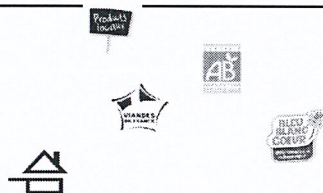


COLLEGE LE HERAULT  
 1, Avenue Alain-Gerbault  
 44800 SAINT-HERBLAIN  
 Tél : 02.51.83.73.00

## Menus du 20 au 24 mai 2024

| Lundi         |   | Mardi  |  | Jeudi   |   | Vendredi                               |
|---------------|---|--|--|---|---|--|
| <b>FERIER</b> |  | Pastèque/ Melon                              | <br> | Rillettes de sardines maison<br>Rillettes de porc |   | Rosette de lyon/ Œuf dur<br>mayonnaise |
|               |  | Merguez/ saucisse<br>Pommes de terre sautées |   | Colombo de dinde<br>semoule                       |   | Calamars à la romaine<br>Riz citronné  |
|               |   | Eclair chocolat/ café                        |   | Jus de fruits<br>Fromage à la coupe               |  | Yaourt nature sucré<br>Fruit de saison |

Produits locaux (-50 kms du collège)  
 Produits d'origine Biologique  
 Viandes Françaises  
 Produits Bleu Blanc Coeur  
 Fait maison



Les conditions d'approvisionnements et les variations d'effectifs peuvent entraîner une modification de menus

Le repas est accompagné d'un petit pain traditionnel  
 L'équilibre alimentaire des repas est construit sur 20 repas (5 semaines)

La gestionnaire

Le Principal,

L. TARASCON

P. TROCHET

