

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

Menus du 7 au 11 octobre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Concombre Feta Carottes au citron Escalope de dinde Purée de patates douces Yaourts Fruit de saison	Végétarien Betterave à l'échalotte Choux à la chinoise Pâtes au pesto & champignons Fromage à la coupe Compote & biscuits	Menu oriental Soupe marocaine Couscous maison Fromage Salade de fruits	Salade de crudités Sauté de poulet au curry Riz pilaf Fromage Fruit de saison

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



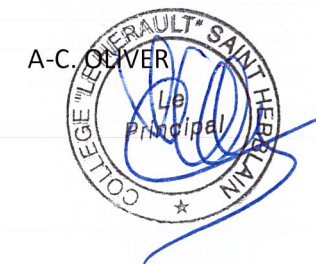
Les conditions d'approvisionnements et les variations d'effectifs peuvent entraîner une modification de menus

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,



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

Menus du 14 au 18 octobre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Végétarien			
Œuf mayonnaise Avocat vinaigrette	Salades composées	Radis beurre/ Coleslaw	Rillettes de sardine Pâté de campagne
Jambalaya	Bœuf bourguignon Farfalles	Roti de porc au paprika fumé Pommes de terre au beurre	Poisson du jour Poêlée automnale
Fromage à la coupe Compote & biscuits	Yaourt de la ferme Péard Fruit de saison	Flan pâtissier maison Fruit de saison	Riz au lait au caramel maison 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. TABASCON
 Le
 Gestionnaire

A-C. OUVIER
 La
 Principale

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

Menus du 04 au 08 novembre

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
	Choux rouge au raisin Céleri remoulade		Potage de légumes maison		Salade composée		Feuilleté fromages
 	Poulet rôti et son jus Frites		Poisson du jour Crumble de légumes		Tartiflette maison Salade verte		Lasagnes de légumes Salade verte
	Fromage à la coupe Fruit de saison		Tarte au chocolat Fruit de saison		Yaourt bio Salade de fruit		Fromage à la coupe 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












 L. PARASCON
 Gestionnaire

Le Principal,


 A. OLIVER
 Principal

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

Menus du 18 au 22 novembre

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
	Céleri remoulade Macédoine de légumes		Duo de choux blanc & rouge		Ceviche & carottes de couleurs		Potage de légumes
	Steak haché sauce au poivre Printanière de légumes		Boulettes à la sauce tomate Spaghettis	 	Fajitas maison		Poisson du jour Semoule & légumes
	Yaourt de la ferme Fruit de saison		Fromage Compote & biscuits		Fromage à la coupe Muffins tout chocolat maison		Fruit de saison Crème desserts

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

L. TARASCON
 Gestionnaire

La Principale,

A. C. OLIVIER
 Principale