

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	<b>Végétarien</b>  Betterave à l'échalotte Choux à la chinoise  Pâtes au pesto & champignons  Fromage à la coupe Compote & biscuits	<b>Menu oriental</b>  Soupe marocaine  Couscous maison  Fromage Salade de fruits	Salade de crudités  Sauté de poulet au curry Riz pilaf  Fromage Fruit de saison

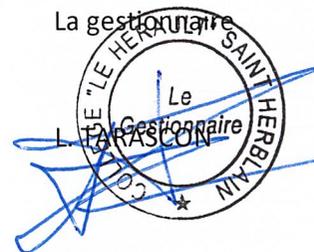
Produits locaux (-50 kms du collège)  
 Produits d'origine Biologique  
 Viandes Françaises  
 Produits Bleu Blanc Coeur  
 Fait maison



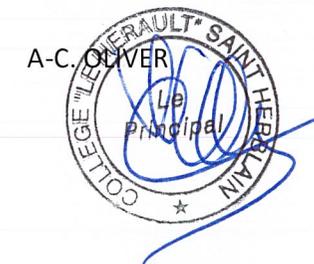
Les conditions d'approvisionnement et les variations d'effectifs peuvent entraîner une modification de menus

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
<b>Végétarien</b>			
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  
 Principal

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

## Menus du 11 au 15 novembre

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
			Carottes au cumin Betteraves aux pommes		Potage de légumes		Taboulé/ Salade de pâtes
	<i>Jour férié</i>						
			Tajine végétarien Semoule aux épices		Hachis parmentier Salade verte		Saucisse fumée Lentilles carottes
			Yaourt aromatisé Fruit de saison		Fromage à la coupe Crumble poire chocolat		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



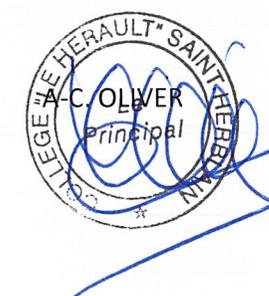
Les conditions d'approvisionnements et les variations d'effectifs peuvent entraîner une modification de menus

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

La gestionnaire



Le Principal,



COLLEGE LE HERAULT  
 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