RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

Collège Jean Dauzié
Saint-Mamet-La Salvetat

# Menu du 23 au 27 novembre 2026

| |  LUNDI 23/11 | MARDI 24/11 | MERCREDI 25/11 | JEUDI 26/11 | VENDREDI 27/11 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Entrées au choix** | Salad bar<br>*Céleri, moutarde, sulfite*<br>Oeufs durs mayonnaise<br>*Lait, moutarde, œuf* | Velouté de potimarron<br>*Lait*<br>Salad bar<br>*Céleri, moutarde, sulfite* | Salad bar<br>*Céleri, moutarde, sulfite*<br>Surimi | Quiche aux poireaux<br>*Gluten, lait, œuf*<br>Salad bar<br>*Céleri, moutarde, sulfite* | Salad bar<br>*Céleri, moutarde, sulfite*<br>Soupe de châtaigne et céleri rave<br>*Céleri, fruit à coque, lait* |
| **Plat principal** | Pâtes façon carbonara végétarienne<br>*Gluten, lait*<br>Purée de pois cassés<br>*Gluten, lait* | Saucisse<br>Lentilles | Longe sauce moutarde<br>Lasagnes de légumes<br>*Gluten, lait, œuf* | Filet de merlu au coulis de poivrons<br>*Lait, poisson, sulfite*<br>Riz bio safrané<br>*Lait* | Sauté de veau à la normande<br>*Lait, sulfite*<br>Brocolis sautés persillés<br>*Lait* |
| **Produit laitier** | Fromage blanc<br>*Lait* | Cantal<br>*Lait* | Pavé frais demi-sel<br>*Lait* | Yaourt nature sucré<br>*Lait* | Brie<br>*Lait* |
| **Dessert** | Fruit | Pêche façon melba<br>*Lait* | Fruit | Fruit | Forêt noire<br>*Gluten, lait, œuf* |

: Produits Bio : Recettes Maison : Label rouge : Appellation d'origine protégée : Appellation d'origine contrôlée

: Indication géographique protégée : Pêche durable : Produits locaux

*Allergènes*

Le Principal

A. DE POMYERS

COLLEGE JEAN DAUZIE ★ 15220 ST MAMET LA SALVETAT ★ Le Principal

Le Secrétaire Général,

J. BERANGER

COLLEGE JEAN DAUZIE ★ 15220 ST MAMET LA SALVETAT ★ Le Secrétaire Général