collège du Beffroi
académie Clermont-Ferrand
éducation nationale

M E N U

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

Lundi 16/11	salade verte / soupe maison de butternut BIO (local) paëlla maison aux poissons yaourt nature sucré OU buche du Pilat ou comté kaki / fruit de la passion / litchi
Mardi 17/11	salade verte / pâté de campagne aux noisettes (maison) / quiche maison au thon boulettes de bœuf BIO sauce forestière maison épinards BIO à la béchamel / haricots beurres persillés yaourt nature sucré BIO (local) OU fourme d'Ambert (local) / cantal entre-deux (local) assortiment de pommes
Mercredi 18/11	salade verte / œufs mayonnaise / wrap coleslaw lasagnes de légumes à la crème et au curry (maison) yaourt nature BIO sucré (local) compote de fruits BIO
Jeudi 19/11	salade verte / céleri rémoulade / endives / champignons de Paris / pamplemousse saucisses locales (salaisons Lorentz de Peschadoires) purée maison de potimarrons BIO (local) / chou romanesco fromage blanc BIO à la châtaigne (local) / Ossau Iraty / emmental BIO flan pâtissier maison
Vendredi 20/11	salade verte / haricots verts BIO terrine maison de légumes au chèvre / betteraves escalope de dinde nature ou sauce tomate basilic (viande locale) galette de polenta au parmesan / semoule yaourt BIO sucré (local) OU camembert BIO / St-Nectaire laitier (local) clémentines

Le chef de Cuisine — Frédéric RAMADE

La gestionnaire, — Irène CARDOSO

Le Principal, — Yan ZYGMUNT