collège du Beffroi
académie Clermont-Ferrand
éducation nationale

M E N U

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

Lundi 24/11	salade verte / maïs / choux fleurs et lardons fumés / haricots verts BIO filet de poisson pané / dos de colin à la crème de poireaux (maison) riz basmati BIO yaourt nature sucré OU fourme de Montbrison / Beaufort oranges
Mardi 25/11	salade verte / mâche / radis / chou blanc et dés de jambon fajitas garnie au poulet et aux légumes (maison) yaourt BIO sucré (local) OU brie de Meaux / Savaron crumble de poires chocolat (maison)
Mercredi 26/11	salade verte / chou rouge et pignons de pins / houmous maison de pois chiches BIO et son toast couscous végétarien fromage blanc BIO sucré (local) banane BIO
Jeudi 27/11	salade verte / avocats / concombres à la crème émincé de porc du Cantal au caramel (viande locale, fait maison) poêlée de carottes BIO / petits pois BIO et oignons yaourt nature BIO sucré (local) ou mimolette / tomme Catalane donut's sucrés
Vendredi 28/11	salade verte / soupe de potimarrons BIO / macédoine mayonnaise / patate douce, féta et noix de pécan rosbeef de bœuf nature ou sauce au bleu (race Ferrandaise) pommes de terre grenailles yaourt nature sucré BIO OU Laguiole / St-Nectaire mangue / fruit de la passion / ananas

Le chef de Cuisine — Frédéric RAMADE

La gestionnaire, — Irène CARDOSO

Le Principal, — Yan ZYGMUNT