collège du Beffroi
académie Clermont-Ferrand
éducation nationale

MENU

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026

Lundi 30/11	salade verte / carottes râpées BIO / mâche / champignons de Paris / pamplemousse émincé de dinde au curry (viande locale, fait maison) jardinière de légumes maison yaourt nature sucré OU abondance / fourme d'Ambert (local) tarte normande aux pommes
Mardi 01/12	salade verte / soupe maison de butternut BIO bœuf bourguignon maison (viande locale) purée de pommes de terre yaourt nature BIO sucré (local) OU camembert BIO / cantal entre-deux (local) litchis / kiwi / poire
Mercredi 02/12	salade verte / cubes de betterave / choux fleurs / cœur d'artichaut quiche maison aux légumes fromage blanc BIO à la vanille (local) clémentines
Jeudi 03/12	salade verte / endives et noix / chou rouge et pignons de pins rougail saucisses maison (viande locale) riz basmati BIO yaourt nature BIO sucré (local) / emmental BIO / buche du Pilat compote de fruits BIO
Vendredi 04/12	salade verte / lentilles du Puy salade maison de pâtes, mimolette, lardons fumés et tomates confites gratin de poissons maison brocolis BIO et amandes grillées / haricots verts BIO persillés yaourt nature BIO sucré (local) OU tomme de Savoie / comté assortiment de pommes

Le chef de Cuisine — Frédéric RAMADE

La gestionnaire, — Irène CARDOSO

Le Principal, — Yan ZYGMUNT