



COLLÈGE ET LYCÉE LA FAYETTE · BRIOUE

Menu du restaurant scolaire

Saveurs
d'automne

Du 2 au 6 novembre 2026

16 fait maison

4 bio

11 local

7 végétarien

Lundi

2 novembre

Mardi

3 novembre

Mercredi

4 novembre

Jeudi

5 novembre

Vendredi

6 novembre

DÉJEUNER

ENTRÉE

Salade Bar

PLATS AU CHOIX

Boulettes de bœuf aux petits légumes
ou
Poisson pané frais

Longe de porc régional
ou
Galette de Maïs

Escalope de veau
ou
Petits pois à la française

Filet de poulet au curry
ou
Omelette paysanne

Brandade de morue
ou
Hachis parmentier

ACCOMPAGNEMENTS

Macaronis Bio
ou
Crumble de légumes

riz cantonais

Cœur de blé
ou
Butternut's au four

FROMAGE / LAITAGE

Fromage ou Yaourt

Fromage ou Yaourt

Fromage ou Yaourt

Fromage ou Yaourt

Fromage ou Yaourt

DESSERT AU CHOIX

Compote Bio
ou
Fruits

crème dessert vanille
ou
Fruits

tarte aux pommes
ou
Fruits

Fondant au marron
ou
Fruits

Cocktail de fruits
ou
Fruits

DÎNER

ENTRÉE

Salade Bar

Salade Bar

Salade Bar

Salade Bar

PLAT

Saumon grillé

soirée Halloween

Tartiflette

Tortellinis gratinés

ACCOMPAGNEMENT

Carottes au cumin

Pas de dîner

FROMAGE / LAITAGE

Fromage ou Yaourt

Fromage ou Yaourt

Fromage ou Yaourt

Fromage ou Yaourt

DESSERT

Fruits

Fruits

Fruits

Fruits

Nos producteurs locaux

Privilégiant les produits du terroir, le service restauration se fournit régulièrement chez des producteurs locaux :

- ♦ Boucherie Mejean - Costaros (43490)
- ♦ Volaille Vey - Polignac (43000)
- ♦ Pain - Boulangerie Fieu, Brioude (43100)
- ♦ Compote bio « Le Mas de l'Armandine » - Cohade (43100)

- ♦ Yaourt HVE « La Ferme de Bassignac » - Bassignac (15240)
- ♦ Légumes de saison bio - GAEC, Paulhac (43100)
- ♦ Pommes de terre Petit - Saint-Germain-Lembron (63340)

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Le Proviseur,

Le chef d'établissement

Menus susceptibles de modifications en fonction des
approvisionnements.

La Secrétaire Générale,

J. FUZET