COLLÈGE ET LYCÉE LA FAYETTE · BRIOUDE

Menu du restaurant scolaire

Semaine du goût : un jour, une couleur

Du 16 au 20 novembre 2026

21 fait maison · 8 bio · 22 local · 10 végétarien

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
DÉJEUNER					
ENTRÉE			Salade Bar		
PLATS AU CHOIX	Escalope de poulet au curry ou Filet de colin	Grillade de porc sauce verte ou Falafels à la menthe	Sauté de veau marengo	Chorizo à cuire ou Merlu en croute de pesto rouge	Paleron de bœuf sauce violette ou Andouillette et tombée d'oignons rouges
ACCOMPAGNEMENTS	Purée de patates douces ou Potimarrons rôtis	Farfels au pesto vert ou Brocolis au jus	Frites	Riz à la tomate ou Haricots rouges façon chili	Boulgour à la betterave
FROMAGE / LAITAGE			Fromage ou Yaourt		
DESSERT AU CHOIX	Salade d'orange ou Fruits	Crème dessert à la pistache ou Fruits	Compote de poire ou Fruits	Bavarois aux fruits rouges ou Fruits	Fromage blanc violet ou Fruits
DÎNER					
ENTRÉE	Salade Bar	Salade Bar	Salade Bar	Salade Bar	
PLAT	Truffade	Tajine de poulet	Steak haché sauce forestière	Mix grill	
ACCOMPAGNEMENT	Jambon sec	Légumes à tajine	gratin de choux fleurs	Beignet de brocolis	
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)
- Yaourt HVE « La Ferme de Bassignac » – Bassignac (15240)
- Légumes de saison bio – GAEC, Paulhac (43100)

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

COLLEGE LYCEE LA FAYETTE Le chef d'établissement BP 110 43103 BRIOUDE CEDEX

Le Proviseur F. FERY — La Secrétaire Générale J. FUZET

Menus susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements.