COLLÈGE ET LYCÉE LA FAYETTE · BRIOUDE

Menu du restaurant scolaire

Saveurs d'automne

Du 23 au 27 novembre 2026

23 fait maison · 8 bio · 18 local · 10 végétarien

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
DÉJEUNER					
ENTRÉE			Salade Bar		
PLATS AU CHOIX	Cuisse de poulet Basquaise ou Cœur de Merlu au chorizo	Tajine de bœuf ou Falafels	Choucroute ou Choucroute de la mer	Chicken wings ou Roti de veau jus corsé	Œuf mollet frit ou Escalope de dinde au poivre vert
ACCOMPAGNEMENTS	Riz au four ou Gratin de courges	Semoule ou Poêlée de légumes de saison		Frites ou Beignets de légumes	Coquillettes ou Flan de légumes
FROMAGE / LAITAGE			Fromage ou Yaourt		
DESSERT AU CHOIX	Abricot chantilly ou Fruits	Flamby ou Fruits	Pommes au four ou Fruits	Roulé au nutella ou Fruits	Ananas ou Fruits
DÎNER					
ENTRÉE	Salade Bar	Salade Bar	Salade Bar	Salade Bar	
PLAT	Brick à l'œuf et chorizo	Panini	Chili con carne	Quenelle sauce à la crème	
ACCOMPAGNEMENT			Riz	Haricots beurre	
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
- Yaourt HVE « La Ferme de Bassignac » – Bassignac (15240)
- Légumes de saison bio – GAEC, Paulhac (43100)
- Pommes de terre Petit – Saint-Germain-Lembron

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.