COLLÈGE ET LYCÉE LA FAYETTE · BRIOUDE

Menu du restaurant scolaire

Saveurs d'automne

Du 30 novembre au 4 décembre 2026

18 fait maison · 4 bio · 16 local · 8 végétarien

	Lundi 30 novembre	Mardi 1 décembre	Mercredi 2 décembre	Jeudi 3 décembre	Vendredi 4 décembre
DÉJEUNER					
ENTRÉE			Salade Bar		
PLATS AU CHOIX	Chipolata ou merguez *ou* **Croquette veggie**	**Gratin de poisson** *ou* Brochette de volaille au curry	Steak de bœuf *ou* **Sauce Béarnaise**	**Croque Monsieur** *ou* **Croque Fromage**	**Poulet rôti au thym citron** *ou* **Andouillette à la moutarde**
ACCOMPAGNEMENTS	**Riz créole** *ou* **Gratin de chou-fleur**	**Boulgour** *ou* Haricots beurres			**Spaghettis** *ou* **Butternut's au four**
FROMAGE / LAITAGE			Fromage ou Yaourt		
DESSERT AU CHOIX	Fruits au sirop *ou* Fruits	**Flan vanille** *ou* Fruits	**Banane au chocolat** *ou* Fruits	**Teurgoule** *ou* Fruits	**Poire belle Hélène** *ou* Fruits
DÎNER					
ENTRÉE	Salade Bar	Salade Bar	Salade Bar	Salade Bar	
PLAT	**Raclette Maison**	**Burger façon pulk porc**	**Feuilleté au poulet et boursin**	**Rôti de veau**	
ACCOMPAGNEMENT		Frites de patate douce		**Flageolets à la tomate**	
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

COLLÈGE LYCÉE 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.