



MENUS DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2026



Le Coteau



Tous les repas sont préparés par
le personnel de cuisine

Cuisine au collège

Cuisiné au collège

ON MANGE LOCAL

LOCAL

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

BIO

LABEL ROUGE

Certains des fromages secs et des yaourts sont des produits locaux, pain Roannais



Menus sous réserve de livraison

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cuisine au collège Concombre à la Bulgare/ Salade verte - Dos de colin sauce vierge Cuisine au collège Riz Pilaf - Saint Nectaire/ Yaourt nature - Abricots au sirop/ Fruits de saison	Cuisine au collège Cake au fromage/ Cake aux olives/ Salade verte - Poulet rôti aux herbes Cuisine au collège Fondue de poireaux - Camembert/ Yaourt aromatisé - Fruits de saison	Cuisine au collège Menu végétarien Salade chou rouge, carotte et emmental/ Salade verte - Chili végétarien - Emmental/ Yaourt nature - Cuisine au collège Cookies/ Fruits de saison	Cuisine au collège Betterave aux agrumes/ Coleslaw/ Salade verte - Cuisine au collège Rôti de porc aux pommes, jus pomme-oignon Pommes noisettes - Fromage sec/ Yaourt de la ferme ON MANGE LOCAL - Cuisine au collège Mousse au chocolat blanc/ Mousse chocolat noir/ Fruits de saison	Cuisine au collège Salade composée œuf dur, lardons/ Salade de macédoine/ Salade verte - Sauté de poulet à la moutarde à l'ancienne Cuisine au collège Coquillettes - Saint Nectaire/ Yaourt aromatisé - Fruits de saison

Le principal, M. RIVORY

Le chef de cuisine, T. MOUNY (remplaçant)

BON APPETIT !