# Collège Saint Firmin

## Déjeuners du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre 2026

* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| AWAY GO | AWAY GO | | AWAY GO | AWAY GO |
| Betteraves | Chou blanc au sésame | | Paté de campagne cornichon | Champignons crème moutarde |
| Œuf dur mayonnaise | Houmous de haricot rouge | | Endives et croutons | Salade de boulgour |
| Salade verte | Salade verte | | Salade verte | Salade verte |
| Jambon fumé | Couscous Merguez | | Sauté de dinde Normande | Saucisse de Toulouse |
| Tortillas | Couscous Veggies | | Omelette | Poisson pané et citron |
| Pomme de terre au four | Semoule | | Riz créole | Lentilles |
| Gratin de poireau | légumes couscous | | Haricots vert à l'ail | Chou vert braisé |
| Laitage | Laitage | | Laitage | Laitage |
| Fromage | Fromage | | Fromage | Fromage |
| Compote pomme fraise | Liégeois | | Chou chantilly (maison) | Coupe tatin (crumble, compoté de pomme chantilly) maison |
| Crème dessert vanille | Fruit de saison | | Salade de fruit | Ananas |

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant ( conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

Produit Français — Au moins 1 aliment bio dans la recette — Produit qualifié EGALIM — La recette contient au moins 1 produit local — *Les p'tits PLUS* — *Découverte*