

LUNDI 03/11

- Feuilleté fromage ✓
- Pâtes bolognaise ✓
- Pâtes bolognaise vg ✓
- Yaourt fermier
- Fruits de saison ✓

Menu conseillé Bio
Local Végétarien
Aide UE à destination des écoles

MARDI 04/11

- Betterave mais ✓
- Dos de colin sauce curcuma
- Petits pois carottes ✓
- Kiri
- Fruits de saison ✓

Fait Maison
Assaisonnement
Carné



JEUDI 06/11

HALLOWEEN

- Velouté de courge ✓
- Butterflette
- Butterflette vg ✓
- Yaourt d halloween ✓
- Muffin

NOHARET Brigitte
Secrétaire Générale

VENDREDI 07/11

Menu végétarien

- Piémontaise ✓
- Pané de cheddar ✓
- Risotto de petit épautre ✓
- Meule de savoie ✓
- Chocolat liegeois ✓

PAYET Anthony
Chef de cuisine

COLLEGE DU MONT DES PRINCES

Sem 45 - RESTAURATION - Petit déjeuner

Semaine 45

Gluten	Crustacés	Oufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

03/11/2025

Feuilleté fromage

Pâtes bolognaise

Pâtes bolognaise vg

Yaourt fermier

X		X			X								
					X								
X					X								
					X								

04/11/2025

Betterave mais

Dos de colin sauce curcuma

Petits pois carottes

Kiri

								X		X			
			X		X					X			
					X								
					X								

06/11/2025

Velouté de courge

Butterflette

Butterflette vg

Yaourt d halloween

Muffin

					X								
					X								
X					X								
					X								
X		X			X								

07/11/2025

Piémontaise

Pané de cheddar

Risotto de petit épautre

Meule de savoie

Chocolat liegeois

X		X			X			X		X			
X				X	X								
X					X								
					X								
X					X								

LUNDI 10/11

Menu végétarien

Chou mimolette

Quenelle sauce tomate

Riz

Saint nectaire

Fruits de saison

Menu conseillé Bio
Local Végétarien

Aide UE à destination des écoles

MARDI 11/11

Férié

Fait Maison



*Assaisonnement à pain de Prunier Carine

JEUDI 13/11

Salade composée

Lasagne au saumon

Lasagne de légumes

Fromage blanc

Tarte au poire

NOHARET Brigitte
Secrétaire Générale

VENDREDI 14/11

Betterave mais

Pilon de poulet sauce moutarde

Omellette

Semoule

Yaourt aromatisé

Fruits de saison

PAYET Anthony
Chef de cuisine

COLLEGE DU MONT DES PRINCES
Sem 46 - RESTAURATION - Petit déjeuner

\$CMAAAeLRpSGAAABGA

Semaine 46

Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	-------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

10/11/2025

Chou mimolette
Saint nectaire

		X			X			X					
					X								

13/11/2025

Salade composée
Lasagne au saumon
Fromage blanc

X		X			X								
X	X	X			X								
					X								

14/11/2025

Betterave mais
Pilon de poulet sauce moutarde
Omellette
Semoule
Yaourt aromatisé

								X		X			
X					X			X		X			
		X			X								
X													
					X								

LUNDI 17/11

Salade d'haricot rouge  

Carbonnade flamande  

Steack hache vg

Pomme de terre rotie  

Yaourt nature sucré 

Fruits de saison 

 Menu conseillé  Bio  Local  Végétarien

 Aide UE à destination des écoles

* Assaisonnement à l'ail

MARDI 18/11

Salade chouquette 

Nuggets de poisson blanc

Gratin de blette

Emmental

Timbale glacé 

 Fait Maison

BRUNIER Carine



JEUDI 20/11

Menu végétarien

Salade de chou chinois  

Croque monsieur 

Croque fromage  

Salade verte 

Chou vanille 

NOHARET Brigitte
Secrétaire Générale

VENDREDI 21/11

Salade de perle 

Omelette aux fine herbes  

Ratatouille 

Tomme blanche

Fruits de saison 

PAYET Anthony
Chef de cuisine

COLLEGE DU MONT DES PRINCES

Sem 47 - RESTAURATION - Petit déjeuner

Semaine 47

Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

17/11/2025

Salade d'haricot rouge

Carbonnade flamande

Steack hache vg

Yaourt nature sucré

		X			X			X		X			
X								X	X	X	X		
X													
					X								

18/11/2025

Salade chouquette

Nuggets de poisson blanc

Gratin de blette

Emmental

Timbale glacé

		X						X		X			
X		X	X		X								
X					X								
					X								
		X			X								

20/11/2025

Salade de chou chinois

Croque fromage

Chou vanille

				X				X	X	X			
X					X								
X		X			X								

21/11/2025

Salade de perle

Omellette aux fine herbes

Tomme blanche

X			X					X					
		X			X								
					X								

LUNDI 24/11

Menu végétarien

- Potage de légumes
- Tartiflette v.g
- Salade verte
- Yaourt fermier
- Fruits de saison

 Menu conseillé

 Local

 Bio

 Végétarien

 Aide UE à destination des écoles

MARDI 25/11

- Salade de blé
- Cordon bleu
- Cordon végétal tomate fromage
- épinards à la crème
- Comté
- Biscuit

 Fait Maison





* Assaisonnement à la prunelle

JEUDI 27/11

- Salade niçoise
- Jambon grillée sauce échalotte
- Boulette v.g
- Purée de panais
- Brie
- Cookies

NOHARET Brigitte
Secrétaire Générale

VENDREDI 28/11

- Carotte rapées a l orange
- Filet de lieu noir sauce coco
- Quinoa
- Yaourt nature
- Fruits de saison

PAYET Anthony
Chef de cuisine

COLLEGE DU MONT DES PRINCES
Sem 48 - RESTAURATION - Petit déjeuner

Semaine 48

Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	-------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

24/11/2025

Potage de légumes

Tartiflette v.g

Yaourt fermier

					X								
					X								
					X								

25/11/2025

Salade de blé

Cordon bleu

Cordon végétal tomate fromage

épinards à la crème

Comté

Biscuit

X		X			X			X					
X		X		X	X	X		X		X			
X					X								
X					X								
					X								
X													

27/11/2025

Salade niçoise

Boulette v.g

Brie

Cookies

		X	X					X					
X		X		X	X			X					
					X								
X		X			X								

28/11/2025

Filet de lieu noir sauce coco

Quinoa

Yaourt nature

	X				X								
X													
					X								

LUNDI 01/12

Menu végétarien

Salade d'avocat  

Chili végétarien  

Riz  

Camembert 

Fruits de saison 

 Menu conseillé  Bio

 Local  Végétarien

 Aide UE à destination des écoles

MARDI 02/12

Taboulé  

Dos de colin sauce beurre blanc

Haricots verts 

Fromage blanc aux fruits secs  

Crumble aux pommes   

 Fait Maison



* Assaisonnement à part

JEUDI 04/12

Charcuterie

Salade verte  

Raclette  

Pommes vapeurs   

Framboise au sucre 

NOHARET Brigitte
Secrétaire Générale

VENDREDI 05/12

Salade coleslaw 

Poulet pané  

Cappelletti aux 5 fromages 

Pate (penne) 

Yaourt bio vanille 

Fruits de saison 

PAYET Anthony
Chef de cuisine

COLLEGE DU MONT DES PRINCES
Sem 49 - RESTAURATION - Petit déjeuner

\$CMAAAeLRP\$GAAABGA

Semaine 49

Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

01/12/2025

Salade d'avocat

Chili végétarien

Camembert

								X		X			
X				X	X								
					X								

02/12/2025

Taboulé

Dos de colin sauce beurre blanc

Haricots verts

Fromage blanc aux fruits secs

Crumble aux pommes

X													
			X		X					X			
					X								
					X								
X					X								

04/12/2025

Charcuterie

Raclette

										X			
					X								

05/12/2025

Salade coleslaw

Poulet pané

Cappelletti aux 5 fromages

Yaourt bio vanille

		X			X			X		X			
X		X			X								
X					X								
					X								

2/2

https://haute-savoie.webgerest.fr/WebGerest/PAGE_EDMENSEM_V2/\$CMAAAeLRP\$GAA...

LUNDI 08/12

Soupe de courge

Cervelas orloff

Crousti fromage

Semoule

Buche de chèvre

Fruits de saison

Menu conseillé

Local

Bio

Végétarien

Aide UE à destination des écoles

MARDI 09/12

Menu végétarien

Salade verte oeu dur croutons

Gratin de gnocchi

Yaourt aromatisé

Compote de fruits

Fait Maison

Mme PRUNIER Carine

Collège du Mont des Pins

Prunier Carine

Principale

*Assaisonnement à la p...

JEUDI 11/12

Menu de Noël

NOHARET Brigitte
Secrétaire Générale

VENDREDI 12/12

Salade de perle

Poisson meunière

Poêlée de carottes

Flamby

Fruits de saison

PAYET Anthony
Chef de cuisine

COLLEGE DU MONT DES PRINCES

Sem 50 - RESTAURATION - Petit déjeuner

Semaine 50

Gluten	Crustacés	Oufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

08/12/2025

Cervelas orloff

Crousti fromage

Semoule

Buche de chèvre

09/12/2025

Salade verte oeuf dur croutons

Gratin de gnocchi

Yaourt aromatisé

Compote de fruits

12/12/2025

Salade de perle

Poisson meunière

Poêlée de carottes

Flamby

		X			X								
X		X		X	X								
X													
					X								
					X								
X			X					X					
X			X		X								
					X								
		X			X								

LUNDI 15/12

Betterave aux pommes  

Escalope hache de veau

Beignet de calamar

Haricots beurre 

Kiri

Fruits de saison 

 Menu conseillé  Bio

 Local  Végétarien

 Aide UE à destination des écoles

* Assaisonnement à part

MARDI 16/12

Macédoine de légumes 

Lasagnes bolognaïses

Lasagnes végétariennes  

Cantal  

Poire au chocolat  

 Fait Maison



JEUDI 18/12

Menu anti gaspi

NOHARET Brigitte
Secrétaire Générale

VENDREDI 19/12

Menu anti gaspi

PAYET Anthony
Chef de cuisine

COLLEGE DU MONT DES PRINCES
Sem 51 - RESTAURATION - Petit déjeuner

SCMAAAeLRPsGAAABGA

Semaine 51

Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

15/12/2025

Betterave aux pommes

Beignet de calamar

Haricots beurre

Kiri

								X		X			
X	X												
					X								
					X								

16/12/2025

Macédoine de légumes

Lasagnes végétariennes

Cantal

Poire au chocolat

		X			X			X					
X		X		X	X								
					X								
X					X								

2/2