



Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Pour tout renseignement concernant les origines et provenances ainsi que les allergènes éventuels, contactez directement le collège.

Signatures : **PRINCIPAL(E)**

ADJOINT(E) :

CHEF CUISINIER(E)

INFIRMIER(E) :

 **Allergène**

CONCOMBRE A LA CREME

7

CELERI REMOULADE

9.10.3

SALADE DE CHOU ROUGE

 **Allergène**

MACEDOINE MAYONNAISE

10.3

SALADE DE TOMATE

CORDON BLEU DE DINDE (France)

1.7

LAPIN AU CIDRE (France)

ROTI DE BOEUF BRAISE(France)

BOULES DE PICOULAT(France)

SEMOULE COUSCOUS

1.7

POEELE DE LEGUMES

PATES AU BEURRE

1.7

HARICOTS BLANCS

1

LAITAGES

FRUITS OU COMPOTE

LAITAGES

FRUITS



Allergène

FRIANDS AU FROMAGE

SALADE COMPOSEE

1.7.4

OMELETTE AU FROMAGE

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS

3.7

3

FRITES

COURGETTES SAUTEES

LAITAGES

FRUITS OU COMPOTE



Allergène

MELON

SALADE COMPOSEE

POMELOS

10.1.7

FILET DE POISSON CORNFLAKES

CALAMARS A LA SETOISE

1.4.7

1.4.14.2.7

RIZ PILAF

POEELE DE LEGUMES

GLACES OU LAITAGES

FRUITS

1.7.3.5.8

Légende des produits allergènes

N°1 : CÉRÉALES (GLUTEN) **N°2** : CRUSTACÉS **N°3** : OEUFS **N°4** : POISSONS **N°5** : ARACHIDES **N°6** : SOJA **N°7** : PRODUITS LAITIERS **N°8** : FRUITS À COQUE **N°9** : CÉLERI **N°10** : MOUTARDE **N°11** : GRAINES DE SÉSAME **N°12** : ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES **N°13** : GRAINES DE LUPIN **N°14** : MOLLUSQUES