



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**

CAROTTES RAPEES

RADIS BEURRE

7

 **Allergène**

TABOULE

SALADE COMPOSEE

1.10

10.1.7

CHORIZO GRILLE(Porc France)

ESCALOPE DE POULET (France)VIENNOISE

1.

COUSTELLOU DE PORC(France)

PAUPIETTE DE VEAU (France) SAUCE CHAMPIGNONS

7

EBLY AUX EPICES

POEELE DE LEGUMES

PUREE DE POMMES DE TERRE

PETITS POIS A LA PAYSANNE

LAITAGES

FRUITS OU COMPOTE

LAITAGES

FRUITS



Allergène

FRIANDS AU FROMAGE

1.7

SALADE COMPOSEE

1.10.7

SAUCE NAPOLITAINE

SAUCE ROQUEFORT

7

PATES PENN REGATE

AUBERGINES

LAITAGES

FRUITS OU COMPOTE



Allergène

CHARCUTERIE

MELON

POMELOS

CABILLAUD SAUCE HOLLANDAISE

1.7.4

FILETS DE POISSON MOZZARELA

1.7.4

RIZ PILAF

TOMATES PROVENCALES

1

LAITAGES

FRUITS

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