



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 SAUCE MOUTARDE

10.7

SALADE COLESLOW

10.3.9

SALADE DE CHOU ROUGE

10

 **Allergène**

MELON

SALADE PIEMONTAISE

10.3

SAUCISSE GRILLEE (France)

JOUE DE PORC(France) GRILLEE

10.3

WINGS DE POULET (France)

ROTI DE VEAU (France)

POMMES SAUTEES

HARICOTS VERTS SAUTÉS

BOULGOUR

POEELE DE LEGUMES

1

LAITAGES

FRUITS

7

LAITAGES

FRUITS OU COMPOTE



Allergène

SALADE DE POIS CHICHES AU CUMIN

RADIS BEURRE

PASTEQUE OU MELON

7

OMELETTE AU FROMAGE

CROQFROMAGE

3.7

1.7

PATES AU BEURRE

ESCALIVADE DE LEGUMES

1.7

PATISSERIE OU LAITAGES

FRUITS

1.3.5.7.8



Allergène

SALADE DE TOMATES

SALADE COMPOSEE

CHARCUTERIE

10

1.7.10

CALAMARS A LA PLANCHA

FILET MEUNIERE SAUCE ANDALOUSE

14

1.4.10.3

RIZ PILAF

EPINARDS A LA CREME

1.7

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