



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

 Allergène

SALADE COLESLOW

9.3.10

SALADE DE CAROTTES ET MAIS

10

CHORIZO(porc France) GRILLE

ESCALOPE DE POULET(France) VIENNOISE

1

PATES AU BEURRE

POELEE DE LEGUMES

1.7

LAITAGES

FRUITS

7



Allergène

SALADE D'ENDIVES

1.7

SALADE D'EPAUTRE

1.10.3.7

AVOCATS MAYONNAISE



Allergène

NEMS

1

SALADE COMPOSEE

10.1.7

SAUTE DE CANARD(France) A LA NORMANDE

7

COUSTELLOU(porc France) A LA CATALANE

CALAMARS A LA PLANCHA

1.14

FILET PESCA AUX CEREALES

4.1.13

GRATIN DE POMMES DE TERRE

7.3

HARICOTS PLATS AU CHORIZO

RIZ PILAF

BROCOLIS SAUTES

7.1

GLACES OU LAITAGES

7.1.3.5.8

FRUITS OU COMPOTE

LAITAGES

FRUITS

7

### 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