



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**

**RADIS BEURRE** **7**  
**MACEDOINE MAYONNAISE** **3.10**  
**CELERIU REMOULADE** **9.3.10**

 **Allergène**

**CAROTTES RAPEES** **10**  
**SALADE D'ENDIVES** **10.8.1.7**

**LAPIN(France) A LA MOUTARDE** **10.7**  
**SAUCISSE GRILLEE (Porc France)**

**WINGS DE POULET (France)**  
**PINTADE AU CIDRE**

**BOULGOUR AUX EPICES** **1**  
**CAROTTES SAUTEES**

**COQUILLETES AU BEURRE** **1.7**  
**POEELE DE LEGUMES**

**LAITAGES** **7**  
**FRUITS OU COMPOTE**

**LAITAGES**  
**FRUITS**

 Allergène

SALADE DE POIS CHICHES

10

SALADE COMPOSEE

10.7.1

OEUFS MAYONNAISE

3.10

 Allergène

FRIANDS AU FROMAGE

1.7

SALADE COMPOSEE

10.7.1

COUSCOUS ROYAL

1

7

SAUCE BOLOGNAISE V EGE

SAUCE AUX CHAMPIGNONS

7

PATES PENN REGATE

CHOU VERT BRAISE

1.7

PATISSERIE OU LAITAGES

FRUITS

GLACE

FRUITS OU COMPOTE

 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