



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

SALADE CAROTTE ET MAIS

10

CONCOMBRE A LA CREME

10.7

 Allergène

TABOULE ORIENTAL

1.

CELERI REMOULADE

9.3.10

CORDON BLEU DE DINDE (France)

1.7

ROTI DE VEAU(France) SAUCE AUX MORILLES

7

CHORIZO(porc France) GRILLE

SAUCISSE GRILLEE (Porc France)

PATES AU BEURRE

HARICOTS VERTS SAUTÉS

PUREE DE POMMES DE TERRE

7

CHOU VERT BRAISE

LAITAGES

FRUITS OU COMPOTE

LAITAGES

FRUITS

 Allergène

SALADE DE CHOU ROUGE 10
RADIS BEURRE 7
SALADE COMPOSEE 10.1.7

 Allergène

FILET MEUNIERE SAUCE ANDALOUSE 3.10.4
STEAK DE THON 4.1

FERIE

RIZ AUX PETITS LEGUMES
EPINARDS A LA CREME 1.7

LAITAGES 7
FRUITS

 Légende des produits allergènes

N°1 : CÉRÉALES (GLUTEN) N°2 : CRUSTACÉS N°3 : OEUF 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