



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

FEUILLETE AU FROMAGE

1.7

NEMS AU POULET

1

SALADE COMOSEE

10.1.7

Allergène

SALADE DE POIS CHICHES A LA GRECQUE

7.

MACEDOINE MAYONNAISE

10.3

POMELOS

OMELETTE AU FROMAGE

3.7

CROQFROMAGE

1.7

WINGS DE POULET (France)

POULET SAUTE CHASSEUR

PATES AU BEURRE

1.7

CURRY DE COURGETTES

1

BOULGOUR AUX EPICES

1

POEELE DE LEGUMES

LAITAGES

FRUITS OU COMPOTE

GLACES OU LAITAGES

FRUITS

1.3.7.8.5

 Allergène

 Allergène

 **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