



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**

TABOULE ORIENTAL

1

CONCOMBRE A LA CREME

7

 **Allergène**

SALADE DE TOMATES ET MAIS

MELON

ROTI DE VEAU SAUCE MORILLES

10.7

ESCALOPE VIENNOISE(dinde France)

1

SAUCISSE GRILLEE (France)

BOUDIN GRILLE (France)

7

EBLY AUX EPICES

1

CURRY DE COURGETTES

7

PATES COQUILLETES

1.7

HARICOTS PLATS AU CHORIZO

LAITAGES

FRUITS

LAITAGES

FRUITS



Allergène

NEMS AU POULET	1
FEUILLETE AU COMTE	1.7
SALADE COMPOSEE	10.1.7

PAVE DE SAUMON	4
FILETS DE COLIN CORN FLAKES	1.4

RIZ PILAF	
POEELE DE LEGUMES GRILLES	

LAITAGES	
FRUITS OU COMPOTE	



Allergène

OEUFS DUR MAYONNAISE	3.10
SALADE COLESLOW	9.10.3

SAUCE NAPOLITAINE	
SAUCE AU ROQUEFORT	

PATES PENN REGATE	1.7
AUBERGINES	

GLACES OU 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