



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**

CAROTTES RAPEES MAIS

10

AVOCAT MAYONNAISE

10.3

RADIS -BEURRE

7

 **Allergène**

MACEDOINE MAYONNAISE

10.3

SALADE COMPOSEE

10.1.7

JOUE DE PORC(France) GRATINEE A L'AILOI

10.3

WINGS DE POULET (France)

CALAMARS A LA SÉTOISE

2.4.9.10.14

FILET MEUNIERE SAUCE CURRY

10.3.4

BOULGOUR PILAF

HARICOTS BLANCS ET CAROTTES

RIZ PILAF

POEELE DE LEGUMES

LAITAGES

7

FRUITS OU COMPOTE

3|7

LAITAGES

FRUITS OU COMPOTE



MELON
TOMATES AU BASILIC



SALADE DE LENTILLES **10**
TARTARE DE TOMATE **1**
SALADE PIEMONTAISE **3.10**

CORDON BLEU DE DINDE (France) **1.7**
POULET ROTI

OMELETTE AU FROMAGE **3.7**
CROQFROMAGE **1.7.3**

POMMES BOULANGERES
PETITS POIS

PATES AU BEURRE **1.7**
POEELE RATATOUILLE

LAITAGES **7**
FRUITS

GLACES OU LAITAGES **3.7.5.8**
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