



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  
MELON**

**1**

 **Allergène**

**SALADE GRECQUE  
SALADE DE MACHE  
SALADE DE TOMATES**

**7**

**1.7.10**

**SAMOUSSA  
FILET MEUNIERE**

**1**

**1.4**

**CHORIZO(porc France) GRILLE  
ESCALOPE VIENNOISE(dinde France)**

**1.3**

**PATES COQUILLETES  
CURRY DE COURGETTES**

**1.7**

**7**

**SEMOULE COUSCOUS  
POEELE DE LEGUMES**

**1.**

**LAITAGES  
FRUITS**

**LAITAGES  
FRUITS OU COMPOTE**

 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