



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

SALADE COMPOSEE

1.7.4

 **Allergène**

CAROTTES RAPEES

10

CELERI REMOULADE

9.10.3

SAUTE DE POULET A LA CREME

7

BOUDIN GRILLE (France))

OMELETTE AU FROMAGE

3.7

CROUSTILLANT AU CHEDDAR

1.7

BOULGOUR AUX EPICES

1

COURGETTES

PATES AU BEURRE

1.7

POEELE DE LEGUMES

LAITAGES

FRUITS

LAITAGES

FRUITS OU COMPOTE



Allergène

MELON
SALADE COMPOSEE

10.1.7



Allergène

CHARCUTERIE
SALADE COMPOSEE

LAPIN(France) A LA MOUTARDE
CORDON BLEU DE DINDE (France)

10.7

1.7

COUSTELLOU SAUCE BARBECUE
STEAK DE THON A LA CATALANE

4

QUINOA
POEELE DEHARICOTS BLANCS ET CAROTTES

FRITES
TOMATES PROVENCALES

LAITAGES
FRUITS

7

PATISSERIE OU LAITAGE
FRUITS

1.3.5.7.8

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