



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

SALADE PIEMONTAISE AU THON

4.7.3.10

RADIS BEURRE

7

SALADE D'ENDIVES

10.8

 Allergène

CONCOMBRE TZATZIKI

7.10

SALADE DE CHOU ROUGE

SALADE DE LENTILLES

10

WINGS DE POULET (France)

JAMBON (UE) AU MIEL

SAUCISSE GRILLEE (France)

NAVARIN D'AGNEAU (France)

QUINOA AUX EPICES

POELEE DE LEGUMES

PUREE DE POMMES DE TERRE

7

PETITS POIS A LA PAYSANNE

LAITAGES

7

FRUITS OU COMPOTE

LITAGES

7

FRUITS

 Allergène

SALADE DE POIS CHICHES AU CUMIN

10

TABOULE DE QUINOA

SALADE COMPOSEE

10.7.1

 Allergène

ENTREE CHAUDE

1.7.3

SALADE COMPOSEE

10.1.7

CROUSTILLANT AU FROMAGE

1.7.3

TARTE TOMATE CHEVRE BASILIC

1.7.3

SAUCE BOLOGNAISE (boeuf France)

SAUCE FORESTIERE AUX LARDONS

7

EBLY PILAF

1.7

CAROTTES SAUTEES

PATES PENN REGATE

7

CHOUX VERT BRAISE

PATISSERIE OU LAITAGES

1.3.5.7.8

FRUITS

LAITAGES

7

FRUITS

 Légende des produits allergènes

N°1 : CÉRÉALES (GLUTEN) **N°2** : CRUSTACÉS **N°3** : OEUF **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