

MENU du 20/03/23 au 24/03/23

Avis aux familles, aux commensaux et aux élèves :

Les menus proposés à la demi-pension du collège sont susceptibles de contenir les 14 allergènes répertoriés ci-dessous :

Gluten, crustacés, œufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, cèleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites + 10mg/kg, lupin, mollusques.

Tous les plats suivis d'une * sont issus de l'agriculture locale

Tous les plats suivis d'une * sont issus de l'agriculture biologique.

Les menus sur fond vert sont des menus végétariens.

	DEJEUNER	DINER
Lundi 20	ENTRÉE AU CHOIX RIZ*/LENTILLES* OU CAPELLOTTI ÉPINARDS RICOTA* YAOURT* / FRUIT**	ENTRÉE AU CHOIX POTÉE AU CHOU* FROMAGE / FRUIT**
Mardi 21	ENTRÉE AU CHOIX PAUPIETTE DE DINDE OU SAUTÉ DE DINDE* CHOU-FLEUR/CAROTTES VICHY FROMAGE / FRUIT**	ENTRÉE AUX CHOIX HACHIS VEGETARIEN YAOURT* / FRUIT**
Mercredi 22	ENTRÉE AU CHOIX SAUCISSE GRILLÉE* MACARONI FROMAGE / POMME AU FOUR**	ENTRÉE AU CHOIX CUISSÉ DE POULET* POÊLÉE DE LÉGUMES* COMPOTE / BISCUIT
Jeudi 23	ENTRÉE AU CHOIX RÔTI DE PORC* LANGUE SAUCE PIQUANTE* RIZ*/ÉPINARDS DESSERT MAISON**	ENTRÉE AU CHOIX ESCALOPE VIENNOISE LENTILLES* YAOURT* / FRUIT**
Vendredi 24	ENTRÉE AU CHOIX POULET BASQUAISE FRITES FROMAGE / FRUIT**	

L'Adjointe Gestionnaire,

Le Principal,

L'infirmière

Le Chef de Cuisine,