

MENU du 27/03/23 au 31/03/23

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 27	ENTRÉE AU CHOIX SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES* RIZ* YAOURT* / FRUIT**	ENTRÉE AU CHOIX ESCALOPE VIENNOISE PETITS POIS AU JUS* FROMAGE / FRUIT**
Mardi 28	ENTRÉE AU CHOIX POISSON COLIN EN SAUCE OU POISSON SELON ARRIVAGE HARICOTS VERTS*/FONDUE DE POIREAUX FROMAGE / FRUIT**	ENTRÉE AUX CHOIX LASAGNES* YAOURT* / FRUIT**
Mercredi 29	ENTRÉE AU CHOIX QUICHE AUX LÉGUMES* FROMAGE / POMME AU FOUR**	ENTRÉE AU CHOIX RÔTI DE PORC* POÊLÉE DE LÉGUMES* COMPOTE* / BISCUIT
Jeudi 30	ENTRÉE AU CHOIX COUCOUS ROYAL DESSERT MAISON**	ENTRÉE AU CHOIX OMELETTE AUX POMMES DE TERRE** SALADE** YAOURT* / FRUIT**
Vendredi 31	ENTRÉE AU CHOIX SAUCISSE GRILLÉE FRITES FROMAGE / FRUIT**	

L'Adjointe Gestionnaire,

Le Principal,

L'Infirmière

Le Chef de Cuisine,