

MENU du 15/05/23 au 19/05/23

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 15	ENTRÉE AU CHOIX BŒUF BOURGUIGNON* COQUILLETTE* YAOURT* / FRUIT**	ENTRÉE AU CHOIX POISSON À LA BORDELAISE POÊLÉE DE LÉGUMES FROMAGE / FRUIT**
Mardi 16	ENTRÉE AU CHOIX CAPPELLETTI AUX QUATRE FROMAGES LENTILLES /RIZ YAOURT* / FRUIT**	ENTRÉE AU CHOIX HACHIS PARMENTIER* FROMAGE / FRUIT**
Mercredi 17	ENTRÉE AU CHOIX POISSON SELON ARRIVAGE* HARICOTS VERTS* FROMAGE / POMME AU FOUR*	ENTRÉE AU CHOIX PAUPIETTE DE DINDE SEMOULE COMPOTE* / BISCUIT
Jeudi 18	férié	férié
Vendredi 19	férié	

L'Adjointe Gestionnaire,

Le Principal,

L'infirmière

Le Chef de Cuisine,

Fabienne MASCARAS

Johan GILLIERS

Clémence NOUEL

Geoffrey ALBERTUS