

MENU du 05/06/23 au 09/06/23

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 05 MENU 6ème GROUPE 2	CONCOMBRE A LA CRÈME ESCALOPE DE POULET * OU SAUTÉ DE POULET* RIZ* / TOMATES À LA PROVENÇALE YAOURT* / FRUIT**	ENTRÉE AU CHOIX POISSON À LA BORDELAISE POÊLÉE DE LÉGUMES FROMAGE / FRUIT*
Mardi 06	ENTRÉE AU CHOIX COUSCOUS LÉGUMES YAOURT* */ FRUIT*	ENTRÉE AU CHOIX SAUTÉ DE BŒUF AU SOJA* TORTI FROMAGE / FRUIT**
Mercredi 07	ENTRÉE AU CHOIX POISSON SELON ARRIVAGE* HARICOTS VERTS* FROMAGE / POMME AU FOUR*	ENTRÉE AU CHOIX PAUPIETTE DE DINDE CAROTTES BOULGOUR COMPOTE* / BISCUIT
Jeudi 08 MENU 6ème GROUPE 2	SALADES HARICOTS VERTS FETA* RIZ *CANTONNAIS/PETITS POIS* CÔTE DE PORC*/SAUTÉ DE DINDE* FROMAGE BLANC COULIS DE FRUIT	ENTRÉE AU CHOIX HACHIS PARMENTIER DE LENTILLES* YAOURT* / FRUIT**
Vendredi 09	ENTRÉE AU CHOIX MOULES FRITES FROMAGE / COMPOTE*	

L'Adjointe Gestionnaire,

Le Principal,

L'Infirmière

Le Chef de Cuisine,

Fabienne MASCARAS

Johan GILLIERS

Clémence NOUEL

Geoffrey ALBERTUS