

MENU du 12/06/23 au 16/06/23

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 12	ENTRÉE AU CHOIX BLANQUETTE DE DINDE* RIZ* YAOURT* / FRUIT**	ENTRÉE AU CHOIX MERGUEZ* POÊLÉE DE LÉGUMES FROMAGE / FRUIT*
Mardi 13 MENU 6ème GROUPE 5	SALADE FORESTIÈRE SAUMON OU POISSON CHEDDAR MACARONI YAOURT* / FRUIT*	ENTRÉE AU CHOIX CUISSÉ DE POULET* TORTI FROMAGE / FRUIT*
Mercredi 14	ENTRÉE AU CHOIX COUSCOUS DE LÉGUMES FROMAGE / POMME AU FOUR*	ENTRÉE AU CHOIX PIZZA HARICOTS VERTS* COMPOTE* / BISCUIT
Jeudi 15 MENU 6ème GROUPE 5	SALADE COMPOSÉE SAUTÉ DE POULET AU CURRY* TOMATES À LA PROVENÇALE /COURGETTES SAUTÉES DESSERT MAISON*	ENTRÉE AU CHOIX LASAGNES DE LÉGUMES YAOURT* / FRUIT*
Vendredi 16	SALADE COMPOSÉE HAMBURGER MAISON FRITES FROMAGE / COMPOTE*	

L'Adjointe Gestionnaire,

Le Principal,

L'Infirmière

Le Chef de Cuisine,

Fabienne MASCARAS

Johan GILLIERS

Clémence NOUEL

Geoffrey ALBERTUS