

MENU du 04/03/24 au 08/03/24

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 04	ENTRÉE AU CHOIX POISSON CHEDDAR POISSON SELON ARRIVAGE HARICOTS VERTS* YAOURT* / FRUIT**	ENTRÉE AU CHOIX POTÉ AUX CHOUX* FROMAGE / FRUIT**
Mardi 05	ENTRÉE AU CHOIX COUSCOUS VÉGÉTARIEN FROMAGE / FRUIT**	ENTRÉE AUX CHOIX POISSON POÊLÉE DE LÉGUMES YAOURT* / FRUIT**
Mercredi 06	ENTRÉE AU CHOIX LASAGNES* FROMAGE / POMME AU FOUR**	ENTRÉE AU CHOIX OMELETTE AUX CHAMPIGNONS** BOULGOUR AUX LÉGUMES** COMPOTE* / BISCUIT
Jeudi 07	ENTRÉE AU CHOIX CUISSÉ DE JEUNE BOVIN BIO** MACARONI DESSERT MAISON**	ENTRÉE AU CHOIX CUISSÉ DE POULET PURÉE DE CAROTTE** YAOURT* / FRUIT**
Vendredi 08	ENTRÉE AU CHOIX COUSTELLOUS SAUTÉ DE POULET MARINÉ FRITES FROMAGE / FRUIT**	

L'Adjointe gestionnaire,

Le Principal,

L'Infirmière

Le Chef de Cuisine,

Fabienne MASCARAS

Damien COULLE

Clémence NOUEL

Geoffrey ALBERTUS