

MENU du 11/03/24 au 15/03/24

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 11	ENTRÉE AU CHOIX SPAGHETTI BOLOGNAISE* OU TAGLIATELLE CARBONARA* YAOURT* / FRUIT**	ENTRÉE AU CHOIX CUISSÉ DE POULET* PETITS POIS AU JUS* FROMAGE / FRUIT**
Mardi 12	ENTRÉE AU CHOIX POISSON SELON ARRIVAGE OU POISSON BORDELAISE CAROTTES VICHY /HARICOTS VERTS* FROMAGE / FRUIT**	ENTRÉE AUX CHOIX LASAGNES* YAOURT* / FRUIT**
Mercredi 13	ENTRÉE AU CHOIX CHILI VÉGÉTARIEN* FROMAGE / POMME AU FOUR**	ENTRÉE AU CHOIX ESCALOPE DE DINDE* POÊLÉE DE LÉGUMES* COMPOTE*/ BISCUIT
Judi 14	ENTRÉE AU CHOIX SAUTÉ DE POULET* OU RÔTI DE PORC* TORTI* DESSERT MAISON**	ENTRÉE AU CHOIX OMELETTE POMMES DE TERRE** SALADE* YAOURT* / FRUIT**
Vendredi 15	ENTRÉE AU CHOIX BOLES DE PICOLAT* FRITES FROMAGE / FRUIT**	

L'Adjointe gestionnaire,

Le Principal,

L'infirmière

Le Chef de Cuisine,

Fabienne MASCARAS

Damien COULLE

Clémence NOUEL

Geoffrey ALBERTUS