COLLEGE JOSEPH DELTEIL

MENU du 18/03/24 au 22/03/24

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 18	ENTRÉE AU CHOIX RIZ*/LENTILLES* OU CAPELLOTTI ÉPINARDS RICOTTA* YAOURT* / FRUIT*	ENTRÉE AU CHOIX CROQUE MONSIEUR POIREAUX A LA CRÈME FROMAGE / FRUIT*
Mardi 19	ENTRÉE AU CHOIX PAUPIETTE DE DINDE OU SAUTÉ DE DINDE* CHOU-FLEUR/CAROTTES VICHY FROMAGE / FRUIT*	ENTRÉE AU CHOIX HACHIS VÉGÉTARIEN YAOURT* / FRUIT*
Mercredi 20	ENTRÉE AU CHOIX SAUCISSE GRILLÉE* MACARONI FROMAGE / POMME AU FOUR**	ENTRÉE AU CHOIX CUISSE DE POULET* POÊLÉE DE LÉGUMES* COMPOTE / BISCUIT
Jeudi 21	ENTRÉE AU CHOIX RÔTI DE PORC* LANGUE SAUCE PIQUANTE* RIZ*/ ÉPINARDS* DESSERT MAISON*	ENTRÉE AU CHOIX ESCALOPE VIENNOISE PETIT POIS AU JUS** YAOURT* / FRUIT*
Vendredi 22	ENTRÉE AU CHOIX MOULES FRITES FROMAGE / FRUIT*	

L'Adjointe Gestionnaire, Le Principal, L'infirmière Le Chef de Cuisine,

Fabienne MASCARAS Damien COULLE Clémence NOUEL Geoffrey ALBERTUS