

MENU du 02/04/24 au 05/04/24

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 01 | FÉRIÉ | FÉRIÉ |
| Mardi 02 | ENTRÉE AU CHOIX POISSON BORDELAISE OU POISSON SELON ARRIVAGE CAROTTES VICHY/PETIT POIS* FROMAGE / FRUIT** | ENTRÉE AU CHOIX RAVIOLI* YAOURT* / FRUIT** |
| Mercredi 03 | ENTRÉE AU CHOIX LENTILLES* / RIZ* PÂTISSERIE MAISON** | ENTRÉE AU CHOIX SAUCISSE GRILLÉE* HARICOTS VERTS* COMPOTE* / BISCUIT |
| Jeudi 04 | ENTRÉE AU CHOIX SPAGHETTI BOLOGNAISE* OU TAGLIATELLE CARBONARA* DESSERT MAISON* | ENTRÉE AU CHOIX CHOU-FLEUR À LA POLONAISE FROMAGE / FRUIT** |
| Vendredi 05 | ENTRÉE AU CHOIX BOLES DE PICOLAT FRITES YAOURT* / FRUIT** | |

L'Adjointe Gestionnaire,

Le Principal,

L'infirmière

Le Chef de Cuisine,

Fabienne MASCARAS

Damien COULLE

Clémence NOUEL

Geoffrey ALBERTUS