

MENU du 22/04/24 au 26/04/24

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 22	ENTRÉE AU CHOIX CORDON BLEU OU ESCALOPE VIENNOISE COQUILLETTE* YAOURT/FRUIT**	ENTRÉE AU CHOIX CROQUE MONSIEUR* POÊLÉE DE LÉGUMES FROMAGE/FRUIT**
Mardi 23	ENTRÉE AU CHOIX SAUTÉ DE DINDE * OU PAUPIETTE DE DINDE* CHOU-FLEUR* FROMAGE / FRUIT**	ENTRÉE AUX CHOIX OMELETTE POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS** SALADE** YAOURT* / FRUIT**
Mercredi 24	ENTRÉE AU CHOIX LASAGNES ** YAOURT*/ FRUIT**	ENTRÉE AU CHOIX ESCALOPE VIENNOISE POÊLÉE DE LÉGUMES COMPOTE* / BISCUIT
Jeudi 25	ENTRÉE AU CHOIX CAPPELLETTI ÉPINARDS RICOTTA** COUSCOUS VÉGÉTARIEN* DESSERT MAISON **	ENTRÉE AU CHOIX POISSON BORDELAISE ÉMINCÉS DE POIREAUX YAOURT */ FRUIT **
Vendredi 26	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