



Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Pour tout renseignement concernant les origines et provenances ainsi que les allergènes éventuels, contactez directement le collège.



Signatures : PRINCIPAL(E) :

GESTIONNAIRE :

CHEF CUISINIER(E) :

INFIRMIER(E) :

Lundi 21 Janvier

Mardi 22 Janvier

Jeudi 24 Janvier

Vendredi 25 Janvier

Entrées

Croisillon au fromage
Salade verte

Entrées

Pamplemousse sucré
Tomate mozzarella
Salade verte

Entrées

Taboulé maison
Salade verte

Entrées

Assiette de crudités
Salade verte

Plats

Aiguillettes de poulet sauce madère

Plats

Steak haché

Plats

Sauté de porc à l'ananas

Plats

Filet de colin d'Alaska pané

Garnitures

Duo de haricots

Garnitures

Pommes sautées rondelles

Garnitures

Flan de courgettes

Garnitures

Riz pilaf
Sauce tomate

Desserts

Yaourt nature sucré
Fruit

Desserts

Compote de fruits
Fromage

Desserts

Fromage
Fruit

Desserts

Fromage blanc aux fruits
Biscuit



Légende des produits allergènes

N°1 : CÉRÉALES (GLUTEN) N°2 : CRUSTACÉS N°3 : OEUFS N°4 : POISSONS N°5 : ARACHIDES N°6 : SOJA N°7 : PRODUITS LAITIERS N°8 : FRUITS À COQUE N°9 : CÉLERI N°10 : MOUTARDE N°11 : GRAINES DE SÉSAME N°12 : ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES N°13 : GRAINES DE LUPIN N°14 : MOLLUSQUES