



# COLLEGE CANET EN ROUSSILLON

Menus du Lundi 21 Janvier 2019 au Vendredi 25 Janvier 2019

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.

## Informations établissement :

Les produits allergènes ci-dessous mentionnés sont susceptibles d'être présents dans les plats proposés.  
Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.



Signatures : PRINCIPAL(E) :

GESTIONNAIRE :

CHEF CUISINIER(E) :

INFIRMIER(E) :

**Lundi 21 Janvier**

**Mardi 22 Janvier**

**Jeudi 24 Janvier**

**Vendredi 25 Janvier**

### Entrées

Carotte râpée oeuf dur  
Salade composée  
Pomelos

### Entrées

Salade piémontaise  
Salade composée  
Pomelos

### Entrées

Salade de tomate  
Salade composée  
Pomelos

### Entrées

Duo de crudités  
Salade composée  
Pomelos

### Plats

Sauté de veau au curry

### Plats

Escalope viennoise

### Plats

Omelette

### Plats

Saussice grillée

### Garnitures

Pommes vapeur

### Garnitures

Carottes vichy

### Garnitures

Macaroni

### Garnitures

Poêlée de légumes

### Desserts

Yaourt bio ou fromage bio  
Flan caramel ou fruit

### Desserts

Yaourt bio ou fromage bio  
Yaourt aux fruit ou fruit

### Desserts

Yaourt bio ou fromage bio  
Fruit

### Desserts

Yaourt bio ou fromage bio  
Paris-Brest



## 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