



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	Allergènes
COESLOW	10.3.9
CONCOMBRE A LA CREME	10.7
SALADE COMPOSEE	10.7.1

Entrées	Allergènes
ENTREES CHAUDES	1.3.7
SALADE COMPOSEE	10.7.1

Entrées	Allergènes
POMELOS	
SALADE DE MAIS ET THON	10.3.4
SALADE COMPOSEE	10.7.1

Entrées	Allergènes
CHARCUTERIE	
AVOCAT MAYONNAISE	10.3
SALADE COMPOSEE	10.7

Plat principal	Allergènes
SAUTE DE BOEUF A LA NORMA	1 3 7 9
BOUDIN CATALAN	

Plat principal	Allergènes
ROTI DE PORC	
AGNEAU AU CUMIN	1 3 7 9.8

Plat principal	Allergènes
POULET ET BOULGOUR	1 3 7 9
OU	

Plat principal	Allergènes
CALAMARS A LA SETOISE	1.2.3.4.7.9.14
POISSON BLANC MEUNIERE	1.3.4

Garnitures	Allergènes
PUREE DE POMMES DE TE	7
PUREE DE LEGUMES	7

Garnitures	Allergènes
PRINTANIERE	1 3 7 9
CHOUX DE BRUXELLES	1 3 7 9

Garnitures	Allergènes
CASSOULET	1 3 7 9

Garnitures	Allergènes
RIZ PILAF	1 3 7 9
BROCOLIS	1 3 7 9

Desserts	Allergènes
LAITAGES	7
FRUITS OU COMPOTE	

Desserts	Allergènes
LAITAGES	7
FRUITS	

Desserts	Allergènes
LAITAGES	7
FRUITS	

Desserts	Allergènes
GLACE OU LAITAGE	7.3.8
FRUITS	

Légende des produits allergènes

N°1 : CÉRÉALES (GLUTEN) N°2 : CRUSTACÉS N°3 : OEUFES 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