



COLLEGE TOULOGES

Menus du Lundi 22 Janvier 2018
au Vendredi 26 Janvier 2018

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 22 Janvier

Entrées	Allergènes
Salade du pecheur	2
Oeufs pochés	3
Salade composée	10

Plat principal	Allergènes
Saucisses grillée	
Dos de colin	4

Garnitures	Allergènes
Petits pois/carotte	
Beignets de legumes	3

Desserts	Allergènes
Fromage	7
Fruits	
Pommes aux four	

Mardi 23 Janvier

Entrées	Allergènes
Macédoine	3
Sardines	4
Salade composée	10

Plat principal	Allergènes
Sauté de poulet/champignon	
Omelettes	3

Garnitures	Allergènes
Pates	
Flan de courgettes	3

Desserts	Allergènes
Yaourts	7
Biscuits	8

Jeudi 25 Janvier

Entrées	Allergènes
Entrée chaude	3
Salade verte	10

Plat principal	Allergènes
Saute de sanglier	
Lapin a la moutarde	

Garnitures	Allergènes
Haricots beurre	
Tomates à la provençale	

Desserts	Allergènes
Fruits	
Liegeois	7

Vendredi 26 Janvier

Entrées	Allergènes
Endive roquefort	10
Salade de pates	
Salade de tomate	10

Plat principal	Allergènes
Seiche a la sétoise	
Steacks hachés grillés	

Garnitures	Allergènes
Gnocchis	
Champignon au conté	

Desserts	Allergènes
Salade de fruits	
Laitages	7

Légende des produits allergènes

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