





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
Salade de pecheur	2 4 10
Oeuf mayo	3 10
Crudités variés	10

Entrées	 Allergènes
Macedoines	3 10
Sardines	4
Hors d'oeuvres variés	7 10

Entrées	 Allergènes
Entree chaude	
Hors d oeuvres varié	10

Entrées	 Allergènes
Endives aux roquefort	7
Salades de pates	3 4 7 10

Plat principal	
Saucisses grillé	
Dos de colins	4

Plat principal	
Sauté de poulet sc champignon	7
Omelettes aux fromages	3 7

Plat principal	
Goulach de boeuf	
Filet de merlu	4

Plat principal	
Encornet lamelle a la sétoise	3 4 10
Steak haché	

Garnitures	
Petits pois a la francaises	

Garnitures	
Pates	
Flan aux brocolie	3 7

Garnitures	
Gratins d auphinois	3 7
Tomates provencales	1 13

Garnitures	
Champignon au compté	7
Riz basmati	

Desserts	
Fromages	7
Fruits	

Desserts	
Yaourt	7
Biscuit	

Desserts	
Yaourt aux fruits	7
Fruits	

Desserts	
Salades de fruits	
Fruits	

 **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