# SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE

| DATE | MIDI |
|---|---|
| 16 | Salade haricots verts<br><br>Boules de boeuf<br>Semoule – Légumes<br><br>Yaourt<br>Fruits de saison |
| 17 | Salade composée<br><br>Poisson à la tomate<br>Pomme de terre – Champignon<br><br>Crème dessert<br>Fruits de saison |
| 18 | Salade de riz<br><br>Omelette<br>Carottes Vichy<br><br>Yaourt<br>Fruits de saison |
| 19 | Endive noix<br><br>Sauté de porc<br>Gratin de patate douce<br><br>Fromage<br>Fruits de saison |
| 20 | Pomelos<br><br>Sauté de dinde aux olives<br>Riz – Epinard à la crème<br><br>Fromage<br>Fruits de saison |

L'établissement se réserve le droit de modifier la composition des menus en fonction des impératifs de service.

Menu validé par une diététicienne conformément à la réglementation imposée par le Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

Produit local ou issu de l'agriculture biologique* Menu végétarien *

**Avis aux familles , aux commensaux et aux élèves : Les menus proposés à la demi-pension et à l'internat du collège sont susceptibles de contenir les 14 allergènes répertoriés Ci-dessous :**

**Gluten, crustacés, œufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites + 10mg/kg, lupin, mollusques .**

Vu par la Secrétaire Générale :

**Laetitia SALGUES SAEZ**

Vu par la Principale :

**Martine CAMPS ROYER**

Cheffe de cuisine :

**Cécile CHABUT**