

SEMAINE DU 05 AU 09 OCTOBRE

DATE	MIDI
05	Salade composée Spaghetti Bolognaise Fromage blanc Fruits de saison Carottes rapées
06	Sauté de bœuf Riz – Potimarron Fromage Fruits de saison
07	Salade de riz Rôti de porc Gratin de poireaux Fromage Fruits de saison
08	Salade de betterave Dos de colin Pommes de terre – Légumes Fromage Fruits de saison
09	Concombre à la crème Sauté de dinde Coquillettes – Légumes Yaourt 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