

SEMAINE DU 02 AU 06 NOVEMBRE

DATE	MIDI
02	Salade betterave Ravioli boeuf Fromage Compote
03	Salade composée Cordon bleu Riz – Brocolis Fromage Fruits de saison Carottes rapées
04	Blanquette de veau Pomme de terre cube – Chou-fleur Fromage Fruits de saison Oeufs mayonnaise
05	Emincé de dinde Purée de patate douce – Poireaux Cheese cake Fruits de saison
06	Salade de pois chiche Spaghetti - Ratatouilles Bolognaise 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