

























Menus des élèves du collège Semaine 4

LUNDI 19/01/26	MARDI 20/01/26	JEUDI 22/01/26	VENDREDI 23/01/26
 Salade de betterave bio et noix* 	Salade texane* 	Salade de pommes de terre végétarienne* 	Salade grecque* 
Buffet de crudités Carottes râpées bio Concombre au fromage blanc et ciboulette Salade de choux fleur vinaigrette Crêpes au jambon et fromage salade verte	Buffet de crudités Carottes râpées bio Cèleri rémoulade Œuf dur mimosa Salade de boulgour et pois chiche** salade verte	Buffet de crudités Carottes râpées bio Concombre et mais Choux fleur râpé Velouté de potimarrons salade verte	Buffet de crudités Carottes râpées bio Betteraves œufs dur mache Salade coleslaw** Quiche Lorraine salade verte
Hachis parmentier  Salade verte  	 Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne  Haricots vert bio  	Samoussa de légumes** Riz au petit légumes  	  Filet de poisson frais    Gratin de pommes de terre et brocolis
Fromage blanc Liégeois vanille Liégeois chocolat	Emmental Banane bio  Pomme bio	Yaourt nature sucré bio  Beignets aux pommes  Beignets au chocolat 	Edam portion Clémentines Pomme bio 
*salade, betterave, chèvre, noix, ciboulette, huile d'olives, vinaigre balsamique	*Salade, haricots rouges, mais, Poivrons rouge, chorizo doux. **Boulgour, pois chiche, huile d'olives, cumin, sauce fromage blanc aux herbes(aneth, persil, coriandre, ciboulette)	* Pomme de terre, concombre, basilic, oignons rosé, œuf dur, vinaigrette	* concombre, tomates, oignons rouge, fêta, olives noires, huile d'olives. **choux blanc, carottes râpées, raisins sec, mayonnaise.



Conformément à la directive Européenne, 2003/89/CE, sur les Allergènes dans les produits non emballés et ne comprenant pas d'étiquettes individuel lors de la distribution, au sein des restaurants scolaire

Nous vous informons que dans le cadre de nos préparations culinaires, élaborées à la cuisine centrale, nous utilisons des produits pouvant être allergène. Comme des céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coque, cèleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques et tous les produits a base de ces ingrédients,

Nos viandes bovine sont d'origine Française.