



## Collège Antonin Perbosc : Menus

QuickTime™ et un décompresseur sont requis pour visionner cette image.

Viande d'origine française. \* Tous nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, œufs, lait, arachides, fruits à coques, soja, sésame, lupins, sulfites, moutarde, céleri, mollusques, crustacés, poissons.

lundi 12 mars	mardi 13 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
Crème de légumes Champignons à la grecque Salade verte / Fromage	Salade de riz Taboulé à la menthe salade verte avec noix	Carottes râpées Concombres à la crème Radis/beurre	Avocat Choux blanc émincé salade verte mimosa
Porc aux olives Jardinière de légumes Raviolis	Filet de saumon au four Ratatouille Gratin de poissons Pâtes	Canard aux olives Gratin de macaronis Lapin sauce moutarde Côtes de blettes	Blanquette de veau Haricots verts persillés Steak du boucher Purée de pommes de terre
Emmental Fromage blanc Compote Clémentines	Comte Camembert Eclair au chocolat Fruits de saison	Carré frais Flamby Fruits de saison	Crème caramel Pyrénées au lait de brebis Mousse au chocolat Pommes

L'infirmière :

Le restaurateur :

La Principale :



Le Plan alimentaire est élaboré par le Laboratoire Vétérinaire Départemental suivant la réglementation en vigueur. Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements tout en respectant l'équilibre alimentaire.