



## Collège Antonin Perbosc : Menus

QuickTime™ et un décodeur sont requis pour visualiser 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 9 avril	mardi 10 avril	jeudi 12 avril	vendredi 13 avril
<p>Feuilleté</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Salade de gésiers</p>	<p>Choux blanc émincé</p> <p>Salade d'endives</p> <p>Fromage Lardons</p> <p>salade verte mimosa</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Salade de Tomates</p> <p>salade verte avec noix</p>	<p>Salade fraîcheur</p> <p>Sardines</p> <p>Salade verte</p>
<p>Poisson sauce beurre blanc</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Truite</p> <p>Légumes</p>	<p>Paupiette de veau</p> <p>Gratin de choux-fleurs</p> <p>Côte de porc</p> <p>Pâtes</p>	<p>Steak haché</p> <p>Frites</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Brocolis</p>	<p>Brochettes de dinde/poulet</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Lasagnes</p>
<p>St Nectaire</p> <p>Fruits au sirop</p> <p>Bleu de bresse</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Entremets</p> <p>St Paulin</p> <p>Clémentines</p> <p>lait au choco</p>	<p>Yaourt Nature</p> <p>Camembert</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Entremets</p> <p>Emmental</p> <p>Fruits de saison</p>

l'infirmière

Le Gestionnaire

Le Principal

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.