



Collège Antonin Perbosc : Menus



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 30 avril	mardi 01 mai	jeudi 03 mai	vendredi 04 mai
Charcuteries Macédoine mayonnaise Salade verte / Fromage		Avocat Radis/beurre Concombres à la crème	Salade fraîcheur Taboulé à la menthe Salade de Tomates
Poisson sauce ciboulette Riz Filet de Hoky Choux fleurs	FERIE	Sauté d'agneau Ratatouille Escalope de veau Semoule	Nuggets de poulet Petits pois/carottes Côte de porc Côtes de blettes
Emmental Yaourt Nature Biscuits secs Fruits de saison		Camembert Comte Liegeois Fruits de saison	Entremets Pyrénées au lait de brebis Fruits de saison

Le Gardien :

l'infirmerie :

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.