



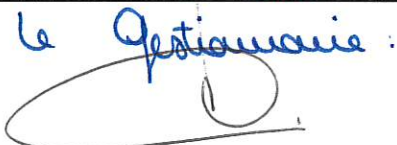
Collège Antonin Perbosc : Menus



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 07 mai	mardi 08 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai
Soupe à l'oignon et fromage Salade pomme de terre harengs salade verte avec noix			Avocat salade verte mimosa Salade de chèvre
Brochettes de dinde/poulet Haricots verts persillés Paëlla	FERIE FERIE	FERIE FERIE	Steak du boucher Salsifis Côte d'agneau Gratin de macaronis
Gruyère Compote de pommes Crème dessert Fruits de saison			Fromage blanc Tarte aux fruits St Nectaire Fraises

Le Préparateur :



L'infirmière :



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.