



## 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 14 mai	mardi 15 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
Salade de gésiers Salade crudités de saison Salade de Tomates	Potage tomates Maquereau Carottes râpées	Avocat Salade de chèvre Melon	Feuilleté Pizza salade verte avec noix
Cuisse de poulet Pâtes Brochettes de porc Carottes vichy	Blanquette de veau Haricots verts Sauté d'agneau Pommes vapeur	Escalope volaille panée Carottes persillées Lapin sauce moutarde Pâtes	Dos de cabillaud Pommes de terre Filet de Colin meunière Epinards
Comte Camembert Fruits au sirop Bananes	Crème dessert Gruyère Fruits de saison	Flamby Camembert Compote Fraises	Crème au chocolat Emmental Glaces Fruits de saison

*Le Cestivaire :*

*l'infirmière*

*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.

