



## 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, lupin, sulfites, moutarde, céleri, mollusques, crustacés, poissons



lundi 3 septembre	mardi 4 septembre	jeudi 6 septembre	vendredi 7 septembre
Jambon cru de pays Œuf mimosa Salade verte / Fromage	Avocat Melon Concombres à la crème	salade verte mimosa Radis/beurre salade verte mimosa	Salade fraîcheur Salade de riz Pastèque
Dos de cabillaud Pommes vapeur Filet de Hoky Choux fleurs	Saucisses Lentilles Cuisses de canard confites Petits pois/carottes	Bœuf aux olives Carottes vichy Rôti de veau Gratin de macaronis	Nuggets de poulet Ratatouille Brochettes de dinde/poulet Haricots verts persillés
Cantal Fromage blanc Biscuits secs Raisins	St Paulin Entremets Fruits de saison	Camembert Roquefort Glades Fruits de saison	Flamby St Nectaire Bananes

*l'infirmerie*

*le gestionnaire*

*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.