



Collège Antonin Perbosc : Menus

QuickTime™ et un décodeur sont requis pour visionner 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, lupin, sulfites, moutarde, céleri, mollusques, crustacés, poissons

lundi 10 septembre	mardi 11 septembre	jeudi 13 septembre	vendredi 14 septembre
Asperges Champignons à la grecque Salade de gésiers	Salade de blé Taboulé à la menthe Tomates/concombres	Concombres à la crème Carottes râpées Avocat	Choux rouge émincé Pamplemousse Melon
Cuisse de pintade Carottes persillées Lasagnes	Filet de Colin meunière Gratin de courgettes Saumonette Pâtes	Blanquette de volailles Riz Porc aux olives Côtes de blettes	Foie de veau Haricots verts persillés Sauté d'agneau Pâtes
Emmental Compote de pomme Crème au chocolat Fruits de saison	Comte Biscuits secs Brie Fruits de saison	Camembert Entremets Pêches	Flamby Glaces Cantal Fruits de saison

L'infirmerie

Le portier

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.

