



















## Menus

	Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
Midi	Salad'Bar	Salad'Bar	<b>Menu végétarien (1)</b>	Salad'Bar	Assiette de charcuterie*
	~.~	~.~	Salad'Bar	~.~	~.~
	Tomates farcies*	Aiguillettes de poulet au lait de coco et au curry*	~.~	Cordon bleu*	Filet de colin*
	~.~	~.~	Omelette*	~.~	Poisson pané
	Pâtes	~.~	~.~	Poêlée lyonnaise*	~.~
	~.~	Riz	Pommes de terre rissolées	~.~	Pommes de terre vapeur persillées
	Fromage	~.~	~.~	Fromage	~.~
	~.~	Fromage	Fromage	~.~	Fromage
	Fruits	~.~	~.~	Fruits	~.~
	Liégeois au chocolat	Compote de pommes	Beignet au chocolat	Poire au chocolat	Crème au chocolat Elle et vire
	Fruits	Fruits	Riz au lait à la vanille*	Fruits	

 Issu de l'Agriculture Biologique
  Fait maison - Recette du chef
  Assemblé sur place
  Produits locaux
  Anhydride sulfureux et sulfites
  Arachides
  Céleri
  Céréales contenant du gluten
  Crustacés
  Fruits à coques
  Graines de sésame
  Lait
  Lupin
  Mollusques
  Moutarde
  Oeufs
  Poissons
  Soja

1) En application de la loi EGALIM du 30/10/2018.

\*élaboré par Emma Boboeuf, élève en 1ère année de BTS Diététique et stagiaire en février au sein du collège.

Menu non contractuel, susceptible de varier en raison de problèmes d'acheminement des produits par les fournisseurs