

## Menus

	Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
Midi	Salad'Bar ~.~ Sauté de porc à la provençale ~.~ Semoule ~.~ Fromage ~.~ Fromage blanc Fruits	Salad'Bar ~.~ Brochette de dinde* ~.~ Frites* ~.~ Fromage ~.~ Fruits Fruits au sirop	Assiette de charcuterie* ~.~ Filet de hoki sauce citron* ~.~ Riz pilaf/Salsifis à la crème* ~.~ Fromage ~.~ Fruits Gâteau au chocolat maison 🏠	<b>Menu végétarien (1)</b> Salad'Bar ~.~ Crousty fromage* ~.~ Carottes à la crème maison 🏠 ~.~ Fromage ~.~ Fruits ~.~ Yaourts aux fruits	Salad'Bar ~.~ Pâtes carbonara* ~.~ Fromage ~.~ Crème Mont-Blanc chocolat 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