

**MENU RESTAURATION SCOLAIRE
COLLEGE
DU 17 AOUT AU 8 SEPTEMBRE 2023**

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|---|---|
| 14 août | 15 août | 16 août | 17 août | 18 août |
| | | | Salade verte (BIO) Riz Œufs brouillés (BIO) à la sauce tomate Fruit (BIO) Gouda | Riz Sauce de thon Printanière de légumes PDN à la vanille |
| 21 août | 22 août | 23 août | 24 août | 25 août |
| Salade mêlée Pain Lasagnes Légumes et thon Fruit Cheddar | Salade tomate Riz pilaf Rôti d'agneau Fricassée d'épinard Gâteaux Pays Port salut | Sandwich Fromage Compote de fruit Eau | Salade verte Pain Gratin De chou chou Fruit (BIO) Samos | Salade concombre (BIO) Riz Rougail de morue Carotte soubise Fromage blanc aromatisé |
| 28 août | 29 août | 30 août | 31 août | 1 ^{er} septembre |
| Salade verte Riz cantonnais Végétarien Rougail Dakatine Fruit Edam | Riz Sauté de poulet Fricassée de chou PDN aux fruits mixés | Sandwich Pâté de volaille Fromage Jus | Salade coleslaw au surimi Purée ou riz * Saucisse frit (Origine Pays) Fruit Gouda | Salade verte Riz - lentilles Shop suey Poisson Glace Emmental |
| 4 septembre | 5 septembre | 6 septembre | 7 septembre | 8 septembre |
| Semoule ou riz Lapin sauce forestière Jardinière de légumes Fromage blanc aromatisé | Salade de chou Gratin de macaroni à la créole Fruit Mimolette | Sandwich Salade champêtre Fromage Fruit Eau | Salade verte (BIO) Riz * Carry porc (origine Pays) aux petits pois PDN à la vanille | Riz Sauce sardines Carry chou chou Fruit (BIO) Gérard |

*Nous proposons un menu de remplacement pour cause de religion
Arrière-plan coloré menu végétarien imposé par la loi EGALIM

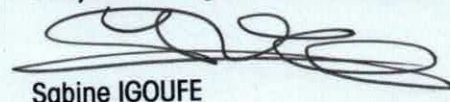
Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésames mollusques, lupins et anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg /kg ou 10ml /l
Menus conforme à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptible de changement en fonction des approvisionnements.

La Responsable de Service,



Bernadette GRONDIN

L'Adjointe déléguée à la Restauration Scolaire,



Sabine IGOUFE

MENU RESTAURATION SCOLAIRE
COLLEGE
DU 11 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE 2022

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|--|
| 11 septembre | 12 septembre | 13 septembre | 14 septembre | 15 septembre |
| Salade courgette Riz *Bœuf Carotte Calin aromatisé | Riz Chili végétarien (Fait maison) Nuggets de soja Fruit Gouda | Sandwich Fromage Compote de fruit Eau | Salade de chou (BIO) Riz Haricots rouges Poulet Sauce d'huître (Origine Pays) Yaourt nature sucré | Salade verte Riz Carry de thon Fruit (BIO) Samos |
| 18 septembre | 19 septembre | 20 septembre | 21 septembre | 22 septembre |
| Carotte Vichy Pain Raviolis aux légumes Fruit Cheddar | Salade de tomate Riz Haricots rosés Civet de dinde PDN à la vanille | Sandwich Salade champêtre Fromage Fruit Eau | Salade de chou Riz *Carry porc (origine Pays) Yopai aromatisé | Salade verte (BIO) Riz Carry de merlu Daube de citrouille Fruit (BIO) Mimolette |
| 25 septembre | 26 septembre | 27 septembre | 28 septembre | 29 septembre |
| Salade courgette Riz Canard aux petits pois Aromatisé des Iles | Salade mêlée Riz – haricots rosés Omelette (BIO) aux blettes (BIO) Gâteaux (Pays) Edam | Sandwich Fromage Barre céréales Jus | Salade tomate Riz Carry poulet (origine Pays) Au chou chou Yaourt nature sucré | Riz – lentilles Filet de cabillaud Sauce safranée Fricassée d'épinard Fruit Samos |
| 2 octobre | 3 octobre | 4 octobre | 5 octobre | 6 octobre |
| Riz Haricots blancs Poulet fumé Au chou Yaourt Aromatisé | Salade de carotte Pain Coquillette au fromage PDN aux fruits mixés | Sandwich Mousse de canard Fromage Fruit Eau | Salade verte Riz - Lentilles Civet de cerf Fricassée de chou Fruit / Fromage | Salade exotique Riz – pois Rougail de morue Fruit Cheddar |

*Nous proposons un menu de remplacement pour cause de religion

Arrière-plan coloré : menu végétarien imposé par la loi EGALIM

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésames mollusques, lupins et anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg /kg ou 10ml /l

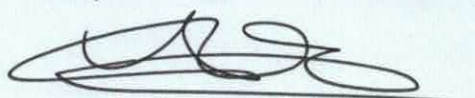
Menus conforme à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptible de changement en fonction des approvisionnements.

La Responsable de Service,



Bernadette GRONDIN

L'Adjointe Déléguée à la Restauration Scolaire,



Sabine IGOUFE