Collège ARIANE VERNON — Menu du 29 janvier AU 02 février 2024

	lundi	mardi	JEUDI	Vendredi
Entrée	salade de fromage (10) sardine sur toast (4,3) bol de salade (10)	taboulé salade de mais (10) bol de salade (10)	œuf mayonnaise (3,10) salade de chèvre (10) bol de salade (10)	salade de surimi (3,10) salade avocat (10) bol de salade (10)
Plat	émince de dinde poisson du jour (4)	escalope de porc poisson du jour (4)	cuisse de volaille poisson du jour (4)	saucisse de Toulouse poisson du jour (4)
Légumes	pate champignons sautée	semoule ratatouille	Ebly pilaf purée butternut	riz pilaf poêlé de légumes
Laitage	fromage (7)	Fromage (7)	Fromage (7)	From (
Dessert	entremet (7,8) cocktail de fruits assortiment de fruits	fromage blanc (7) compote Assortiment fruits	crêpe maison compote Assortiment fruits	liégeois chocolat liégeois vanille Assortiment fruits
Pain	Pain quinoa (1) boulangerie aux trois douceur	Pain (1) boulangerie aux trois douceur	Pain bio (1) boulangerie pêche veniel	Pain aux graines (1) boulangerie aux trois douceur

Le chef d'établissement: | L'adjoint- Gestionnaire : | L'infirmière :

Ce menu peut être éventuellement modifié en raison des besoins du service ou de la situation du marché

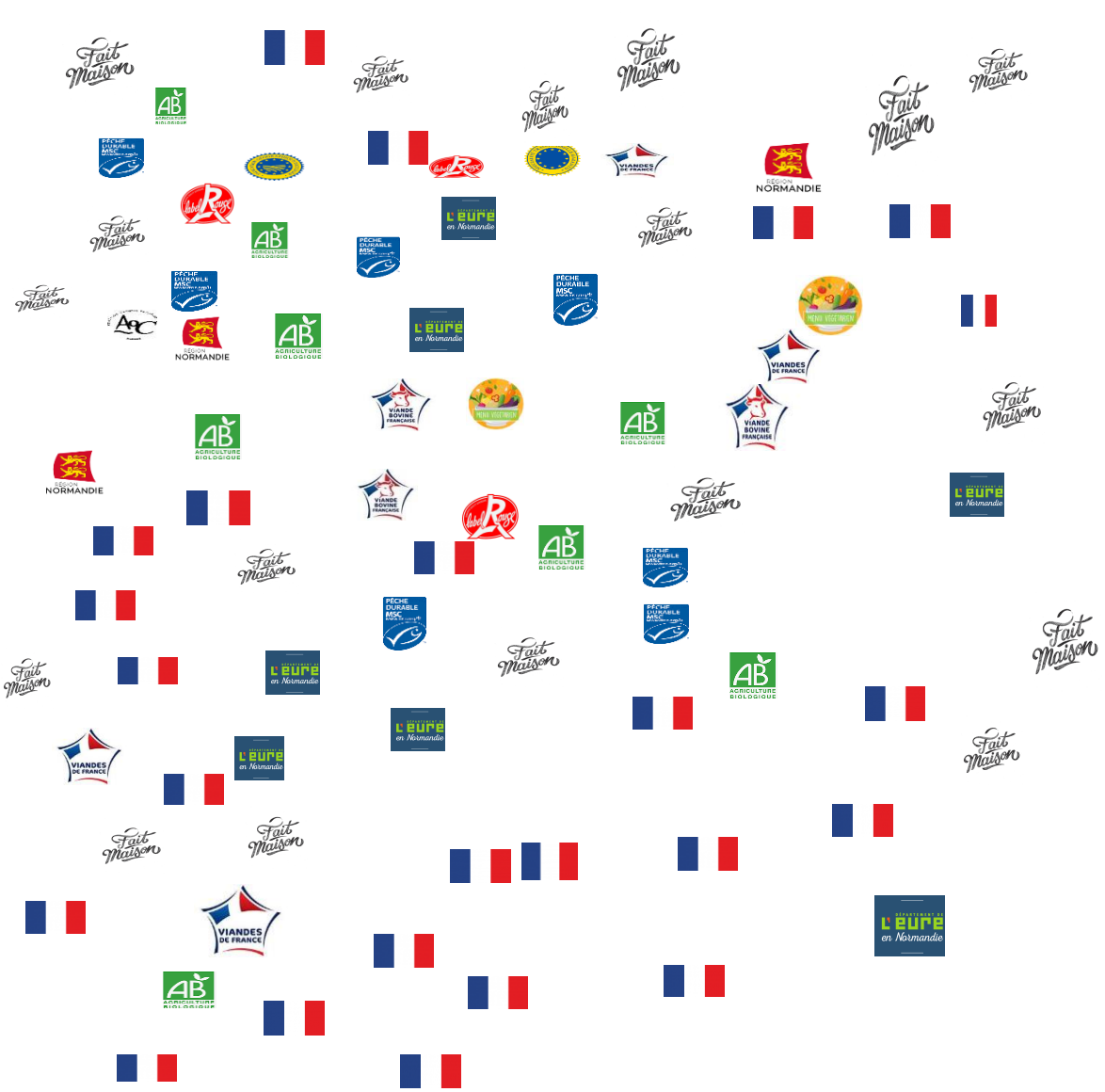
Les sigles officiels de la qualité SIQO

Viande bovine Francaise	Origine France	Origine Normandie	Appellation d'origne contrôlée	Label Rouge	Indication géographique protégée	Appellation d'origine protégée	Spécialité traditionnelle garantie	Pêche durable	Agriculture biologique	Fait maison	Repas végétarien

Les allergènes

1 . Gluten
2 . Crustacés
3 . Œufs
4 . Poissons
5. Arachide
6 . Soja
7. Lait
8 . Fruits à coque
9 . Céleri
10. Moutarde
11 . Graines de sésame
12 . Anhydride sulfureux et sulfites
13 .Lupin
14.Mollusques

Retrouvez notre menu sur l'ENT de l'établissement


Fait Maison
AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
PÊCHE DURABLE MSC
Label Rouge
VIANDES DE FRANCE
NORMANDIE
L'EURE en Normandie
VIANDE BOVINE FRANÇAISE
MENU VÉGÉTARIEN