



**MENUS DU 22 AU 26 MAI 2023**



lundi 22 mai	
Assiette de melon	
Salade de pâtes au thon	MAISON
Côte de porc charcutière	
Blanquette de poisson	
Pommes de terre vapeur	
Aubergine rôtie	MAISON
Fromage	
Yaourt aux fruits	
Fruit de saison	

mardi 23 mai	
menu végétarien	
Salade de pois chiche	
Salade de betterave et feta	MAISON
Omelette au fromage	
Filet de colin, crème de tomate	
Céréales gourmandes	MAISON
Carottes persillées	
Fromage ou yaourt nature	
Pot de crème façon tatin	MAISON
Fruit de saison	



jeudi 25 mai	
Macédoine mayonnaise	
Salade verte au maïs	
Poulet rôti comme à la maison	
Thon à la catalane	
Frites	
Haricots verts et oignons caramélisés	
Fromage ou Yaourt nature	
Tarte aux fraises	MAISON
Fraises au sucre	

vendredi 26 mai	
Médaille de pâté de volaille	
Tomates arlequin à la vinaigrette	
Emincé de bœuf aux champignons	MAISON
Poisson pané et son citron	
Pâtes au pesto	
Poêlée de légumes frais provençale	
Fromage (portion) ou yaourt nature	
Compote de pommes	
Fruit de saison	



Le Gestionnaire  
Le Gestionnaire

Le Principal

Le Principal  
Collège Pierre Mendès France  
60110 MERU

Le Chef cuisinier

TABLEAU DES ALLERGENES	
A	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales
B	Crustacés et produits à base de crustacés
C	Œufs et produits à base d'œufs
D	Poissons et produits à base de poissons
E	Arachides et produits à base d'arachide
F	Soja et produits à base de soja
G	Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
H	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
I	Céleri et produits à base de céleri
J	Moutarde et produits à base de moutarde
K	Graine de sésame et produits à base de graine de sésame
L	Anhydride sulfureux ou sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2)
M	Lupin et produits à base de lupin
N	Mollusques et produits à base de mollusques

