Collège Louis Anquetin - Etrepagny

Menu du 25 mars au 29 mars 2024

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	celeri, tomate (9(10) surimi mayo (3,10,4) mousse de canard (1,3,7)	salade de riz(10) carotte a la marocaine (10,) salade chèvre chaud (10,7)	Pizza (1,7) feuillete fromage (1,7,3) salade œuf feta olive tomate(	pate de campagne (3) salade grecque (10,7) avocat crevette (2,3,10)
Plat	Couscous / merguez/ boulette poisson du jour (4)	lasagne végé (1,7) quiche aux légumes (1,3,710)	colombo de poulet (9,11,10,1,12) oisson du jour (4)	roti de porc poisson meunière (4)
Légumes	legumes couscous	salade verte duo de haricots	riz patate douce roti aux épices	boulgour fondu de poireaux
Laitage	Fromage (7, 12) Laitages (7)	Fromage (7, 12) Laitages (7)	Fromage (7, 12) Laitages (7)	Fromage (7, 12) Laitages (7)
Dessert	marbre crème anglaise (1,3,7) salade de fruits Fruits de saison	compote de pommes beignet au chocolat (1,3,6,7,8) fruits de saison	mille feuille (1,7,3,) tarte ananas coco (1,3) fruits de saison	dessert lacté (3,7) Gaufre (1,3,5,7) fruits de saison
Pain	Pain (1)	Pain (1)	Pain (1)	Pain (1)

La cheffe 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 Française	Veau Française	Volaille Française	Porc Français	Label Rouge	Indication géographique protégée	Appellation d'origine protégée	Haute valeur environnementale	Pêche durable	Agriculture biologique	Fait maison	Journée 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