

Menus du 16 au 20 octobre 2023

	Lundi 16 oct.	Mardi 17 oct.	Mercredi 18 oct.	Jeudi 19 oct.	Vendredi 20 oct.
Midi	repas asiatique nems/samosas ~.~ Porc Gingembre ~.~ riz cantonnais 🏠 ~.~ salades de fruits exotiques	Chips / Salsa ~.~ Burrito ~.~ Fruit Yaourt	repas italien Tomates mozarella ~.~ Pâtes à la bolognaise ~.~ Fruit	fête de l'agneau Salade composée ~.~ burger d'agneau 🏠 📍 ~.~ crumble pommes 🏠 📍	repas végétarien houmous et tartines 🏠 ~.~ Raviolis au fromage ~.~ île flottante
Soir	Salade composée ~.~ poulet grillé aux herbes ~.~ Carottes à la crème ~.~ Fromage à la coupe 📍 ~.~ Compote de pommes 📍	repas végétarien Celeri rémoulade ~.~ gnocchis sauce champignons ~.~ Fromage ~.~ Fruit de saison 📍	Rillettes de Thon ~.~ Poisson sauce Bordelaise ~.~ Riz ~.~ Sauce citron ~.~ yaourt aromatisé 📍 ~.~ Fruit de saison 📍	Carottes râpées ~.~ Cordons bleus ~.~ Gratin de courgettes 🏠📍 ~.~ Glace	

 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

Menu élaboré par une diététicienne engagée par le Conseil départemental des Alpes de Haute Provence.

Repas élaborés sur place.

L'équipe de cantine se réserve le droit de modifier les menus pour répondre à un impondérable (retard de livraison, etc.) ou en réponse à un événement particulier organisé par le collège.