

# MENU DU 30 MARS AU 3 AVRIL



Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
<p>Mousse de foie cornichon </p> <p>Salade de maïs</p> <p>Paupiette de veau  sauce forestière </p> <p>Riz</p> <p>Morbier / Brie</p> <p>Compote maison </p>	<p>Avocat mayonnaise </p> <p>Salade</p> <p>Sauté de dinde à la tomate   </p> <p>Carotte Vichy  </p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Pudding aux pépites de chocolat </p>	<p>Rillettes de poulet  </p> <p>Carottes râpées  </p> <p>Hachis Parmentier  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Brioche</p> <p>Crème anglaise</p>	<p>Quiche aux lardons / thon poireaux </p> <p>Poisson au cheddar  </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Assortiment de produits laitiers (Yaourt, Petit suisse, fromage)</p> <p>Corbeille de fruits ou salade de fruits frais maison</p>

Fait maison	Produit frais	Produit Label Rouge	Produit local	Appellation d'origine protégée
Pêche Durable MSC	Viande d'origine française	Produit bio	Indication Géographique Protégé	

**Les préparations peuvent contenir les allergènes suivant :**

Gluten	Sésame	Céleri	Soja	Moutarde	Lupin	Sulfite
Fruit à coque	Œuf	Arachide	Mollusques et crustacés	Lait	Poisson	

Le collège se réserve le droit d'apporter toute modification au présent menu.

La Gestionnaire  
F. AMADIEU

La responsable de cuisine  
L. GUILLANEUX

La Principale  
C. GONDAT