

Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Jeudi 5 novembre MENU VERT NON AU HARCÈLEMENT	Vendredi 6 novembre MENU RÉUNIONNAIS
Maïs en salade Betteraves rouges en vinaigrette Fish and chip's sauce tartare maison Pommes de terre rissolées Emmental / Camembert Banane	Salade de lentilles maison Saucisson à l'ail Araignée de porc sauce charcutière Coquillettes Courgettes fraîches sautées Fromage blanc Panna cotta maison aux pralines roses	Velouté de poireaux Avocat mayonnaise Haut de cuisse de poulet au jus Torti au Pesto Yaourt nature maison Cookies maison	Salade de concombre créole Rougail Saucisse Riz Yaourt à boire Ananas caramélisés



Fait maison



Produit frais



Produit Label Rouge



Produit local



Appellation d'origine protégée



Pêche Durable MSC



Viande d'origine française



Produit bio



Indication Géographique Protégée

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