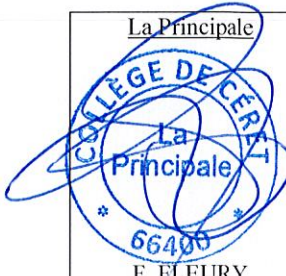

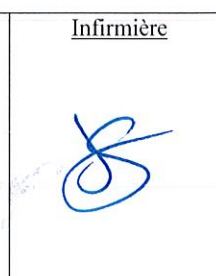


Repas du 13 au 17 avril 2026

	Désignation des plats	Allergènes présents
Lundi 13	Coleslaw	10
	Courgettes HVE aux raisins et cumin	10
	Poisson Pané MSC	4,1
	Farfalle au Beurre d'ail / Tomate provençale	1,7
	Produits laitiers Bio Compote Bio	7
Mardi 14	Taboulé	10
	Fenouil Local Pomme	
	Dos de Colin MSC Purée Bio légumes	4 7,1
	Produits laitiers Bio Fruits locaux ou Bio	7
Jeudi 16	Choux rouge et blanc HVE et poire	10
	Salade fromagère aux croutons	10
	Emincé de dinde Potatoes au four	1
	Produits laitiers Bio	7
Vendredi 17 Menu Végé	Poivron rôti mais Bio anchois	4,10
	Cœur de palmier	10
	Merguez Végé	6,11
	Semoule Bio / Légume à Couscous Bio	1
	Produits laitiers Bio	7

Menu établi selon un plan alimentaire, pour des raisons d'approvisionnement, le menu peut être modifié.
Certains plats servis aux élèves sont susceptibles de contenir l'un ou plusieurs aliments parmi les 14 allergènes alimentaires les plus courants :

- N°1: Céréales (gluten)
N°2: Crustacés
N°3: Œufs
N°4: Poissons
N°5: Arachides
N°6: Soja
N°7: Produits laitiers
- N°8: Fruits à coque
N°9: Céleri
N°10: Moutarde
N°11: Graines de sésame
N°12: Anhydride sulfureux et sulfites
N°13: Graines de lupin
N°14: Mollusques

<p>La Principale</p>  <p>COLLEGE DE CERET La Principale 66400 F. FLEURY</p>	<p>Le Secrétaire Général</p>  <p>COLLEGE DE CERET Le Secrétaire Général 66400 L. WOOLMER</p>	<p>Infirmière</p> 
---	---	---