
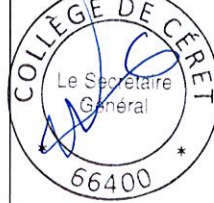

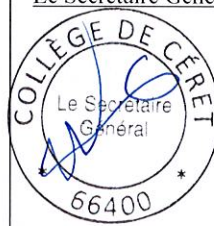


# Repas du 11 au 15 mai 2026

	Désignation des plats	Allergènes présents
<b>Lundi</b> 11	Pois Chiche à la Marocaine	10
	Poire Roquefort et Noix	8
	Merlu MSC Sauce à l'ail Safrané	4
	Semoule Bio Courgettes HVE Sautées	1
	Produits laitiers Bio	7
	Compote Bio	
<b>Mardi</b> 12	Frisée Locale aux lardons	10
	Pêche au thon	4
	Sauté de porc Tirabuxo Provençale	
	Ebly Bio aux Petits Légumes	1
	Produits laitiers Bio	7
	Fruits Locaux Bio	
<b>Jeudi</b> 14	*****	
	Férialé	
	*****	
<b>Vendredi</b> 15	*****	
	*****	
	*****	

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

La Principale	Le Secrétaire Général	Infirmière
		
F. FLEURY	 COLLEGE DE CERET Le Secrétaire Général 66400 L. WOOLMER	