




Repas du 18 au 22 mai 2026

	Désignation des plats	Allergènes présents
Lundi 18 Menu Végé	Céleri Rémoulade aux Olives	10
	Salade de Betterave	10
	Chili Végétal Riz Bio	11
	Tiramisu Spéculos Fruits Locaux ou Bio	3,7
Mardi 19	Charcuterie Catalane Surimi Mayonnaise	10,4
	Penne	1
	Cocktail de Fruit de Mer	8,4,7
	Produits Laitiers Bio	7
Jeudi 21	Lentilles à la Paysanne Cœur d'Artichaut Miel	10 10
	Omelette Bio Poêlée de Légumes verts	3,7
	Produits Laitiers Bio	7
	Gâteau de Génoise aux Fruits	7,3
Vendredi 22	Assortiment de Pâtés Locaux Terrine de Poisson	4
	Cordon Bleu Riz Bio / Haricots Verts Persillés	1,7,3
	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><u>La Principale</u></p>  <p>F. FLEURY</p>	<p><u>Le Secrétaire Général</u></p>  <p>COLLEGE DE CERET Le Secrétaire Général 66400</p> <p>L. WOOLMER</p>	<p><u>Infirmière</u></p> 
---	---	--