

Repas du 22 au 26 juin 2026

	Désignation des plats	Allergènes présents
Lundi 22	Avocat Mayonnaise	3,10
	Salade fromagère	10,7
	Steak de Bœuf / Merguez	
	Penne Légumes BIO	1
Mardi 23	Produit Laitier BIO	7
	Fruits Locaux	
	Coleslaw	3,10
	Tarte au chèvre	1,7,3
Jeudi 25	Colin Alaska	4
	Courgettes Rondelle BIO et purée	7
	Produit Laitier BIO	7
	Fruit au sirop	
Vendredi 26	Charcuterie	
	Salade de Pois chiche	10
	Sauté de Porc	
	Haricot Vert Semoule	1
	Tiramisu Spéculos	7,3,1
	Compote	

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

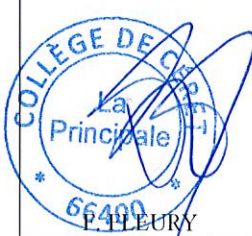
N°10: Moutarde

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
 COLLEGE DE CERET La Principale 66400 CERET F. FLEURY	 L. WOOLMER	