

Repas du 29 juin au 03 juillet 2026

	Désignation des plats	Allergènes présents
Lundi 29	Melon Pastèque Concombre	10
	Tacos Frites et Salade	1,7 10
	Barre Glacé Fruits Locaux	7
Mardi 30	Macédoine Tomate BIO	7,10,3
	Ravioli	1
	Produit Laitier BIO Compote	7
Jeudi 02	Carottes Râpées Cèleri Rave	10
	Pâtes carbonara	7,3
	Fruits Biscuit	1,3,7
Vendredi 03	Tomate Basilic Taboulé	10 10, 1
	Côtes de Porc Sauce Roquefort Penne	7 1
	Fruits Dessert Glacé Chocolat	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

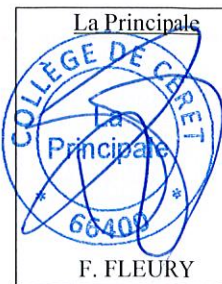
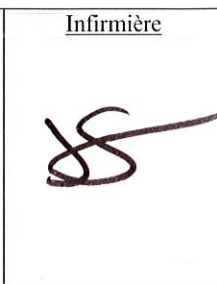
N°10: Moutarde

N°11: Graines de sésame

N°12: Anhydride sulfureux et
sulfites

N°13: Graines de lupin

N°14: Mollusques

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