

Repas du 7 au 11 septembre 2026

	Désignation des plats	Allergènes présents
Lundi 7	Macédoine au thon Coleslaw	3, 4, 10 10
	Tomato Fish Farfalle / Petits pois carottes Bio	1, 3, 4 1
	Produit laitier Bio Moelleux mangue coco	7 1, 3, 7
Mardi 8	Salade verte Taboulé	10 1, 10
	Sauté de poulet coco Pommes de terre grenailles Poêlée indienne curry	7 - 9, 10
	Produit laitier Bio Fruits au sirop	7 -
Jeudi 10	Concombre à la crème Escalivade de légumes	7 -
	Pâtes carbonara	1, 7
	Bras de Venus Fruits Locaux	1, 3, 7 -
Vendredi 11 Végé	Œuf dur mayonnaise Salade de tomates cerise et mozzarella	3, 10 7
	Parmentier de légumes Bio	1, 7
	Produit laitier Bio Compote	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 66400 V. GRANET	Le Secrétaire Général  COLLEGE DE CERET Le Secrétaire Général 66400 L. WOOLMER	Infirmières  A. COELHO J. ST MARTINO
--	---	---