











COLLEGE JEAN DE LA FONTAINE
Menu du Lundi 29 avril au 10 mai 2024

SEMAINE 1	Saison	Maison	Local	BIO	LUNDI 29 AVRIL	Saison	Maison	Local	BIO	MARDI 30 AVRIL	Saison	Maison	Local	BIO	MERCREDI 1ER MAI	Saison	Maison	Local	BIO	JEUDI 2 MAI	Saison	Maison	Local	BIO	VENDREDI 3 MAI
					-					VEGETARIEN					-					Produits d'Auvergne					
Entrée 			X		Salade verte	X				Sardine						X	X			Charcuterie	X				Radis
Viande/Poisson 					Raviolis	X	X			Tarte au fromage						X	X	X		Emincé de bœuf	X	X			Poisson
Légumes/Féculents 							X			Haricots verts						X	X	X		Purée	X	X			Riz
Laitage 	X				Fromage					Fromage						X	X	X		Yaourt	X				Fromage
Fruit/Dessert 					Glace	X				Fruit						X	X			Fruit					Compote
SEMAINE 2	Saison	Maison	Local	BIO	LUNDI 6 MAI	Saison	Maison	Local	BIO	MARDI 7 MAI	Saison	Maison	Local	BIO		Saison	Maison	Local	BIO		Saison	Maison	Local	BIO	
					VEGETARIEN																				
Entrée 	X	X			Salade verte	X	X	X		Concombre															
Viande/Poisson 						X				Cordon bleu															
Légumes/Féculents 	X	X			Surprise du Québec	X				Pates															
Laitage 	X				Fromage blanc	X				Fromage															
Fruit/Dessert 	X				Fruits au sirop	X				Fruit															

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Pour votre information : Pour des raisons d'approvisionnement, l'Etablissement se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Le chef de Cuisine: M. Laurent FRAISE

L'Adjoint-Gestionnaire: Mme Marie-Françoise DURANTET

La Principale : Mme Elodie MONTECHARMONT

