

Dans un menu équilibré il doit y avoir des féculents, de la viande ou du poisson ou des œufs, des fruits et légumes frais, des produits laitiers, un peu de matières grasses et de sucre.

De l'eau ou boisson peu sucrée.

Par jour, un repas ne doit pas contenir trop de graisses, de sucre.

On ne doit pas manger trop salé, trop sucré ou trop gras.

Il faut pratiquer une activité physique régulièrement afin de rester en forme et d'éliminer les graisses.

Il faut manger 5 fruits et/ou légumes par jour.

COMMENT CHOISIR SES PLATS AFIN DE RESPECTER UN EQUILIBRE ALIMENTAIRE

A CHAQUE REPAS IL FAUT :

crudités (entrée) légumes (plat chaud) fruits frais	cuidités (entrées à base de légumes cuits)	charcuterie et entrée à base de féculents féculents plat chaud (pomme de terre, riz, semoule, pâte, blé, mogette, flageolet) pâtisserie	
poisson ou viande ou œuf		fromage (enveloppé ou à la coupe)	laitage (dessert operculé ou en ramequin)
de temps en temps fruits cuits (compote, fruits au sirop)		boisson non sucré (eau ou sirop sans sucre)	

OGEC Collège Saint-Anne

Service Restauration

menu du 8 avril au 12 avril 2019

lundi 8 avril	mardi 9 avril
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%;"> </div> <div style="width: 80%;"> <p>émincé de tomates aux fromages ☺ <i>tomate-mimolette-émmental-vinaigrette-échalotes</i></p> <p>céleri rémoulade ☺</p> <p>avocat au crabe ---</p> <p>salade verte ---</p> <p> sot l'y laisse de dinde ☺ torti ☺</p> <p>---</p> <p>fromage enveloppé ou novly ou entremet abricot ---</p> <p>jus de fruits 100% pur jus ou fruits frais</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%;"> </div> <div style="width: 80%;"> <p>pépinette au thon ☺ <i>pépinette-thon-tomate-mayonnaise</i></p> <p>frisée aux lardons ☺ <i>frisé-fromage-œuf-tomate-croustons-lardon chaud</i></p> <p>pamplemousse ---</p> <p>salade verte ---</p> <p>palette de porc </p> <p>gratin de courgettes ou poelée de chou ---</p> <p>fromage enveloppé ou petit suisse ou mousse noix de coco ---</p> <p>fruits de saison compote de pomme</p> </div> </div>
TOUTES LES SAUCES SONT EN LIBRE SERVICE À CÔTÉ DU SELF	
jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%;"> </div> <div style="width: 80%;"> <p>pâté de campagne</p> <p>saucisson à l'ail</p> <p>avocat sauce cocktail ---</p> <p>salade verte ---</p> <p>poisson frais sauce au curry ☺ brocolis ou poelée céleri-navet ☺</p> <p>---</p> <p>fromage à la coupe ou yaourt à boire ou fromage blanc sucré ---</p> <p>fruits de saison ou clafoutis aux cerises</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%;"> </div> <div style="width: 80%;"> <p>salade vendéenne ☺ <i>chou-lardons-gruyère-tomate-vinaigrette-croûtons</i></p> <p>salade composée ☺ <i>(salade, tomates, chèvre, œuf)</i></p> <p>pamplemousse ---</p> <p>salade verte ---</p> <p>steack de boeuf "cuisson minute" </p> <p>frites </p> <p>---</p> <p>fromage enveloppé ou crème dessert ou tiramisu ---</p> <p>jus de fruits 100% pur jus ou fruit frais</p> </div> </div>
TOUTES LES SAUCES SONT EN LIBRE SERVICE À CÔTÉ DU SELF	
nous nous réservons le droit de modifier les menus en cas d'intempérie, de rupture produits ou de soucis de stockage	
lien :	apersmauleon@gmail.com

les menus sont établis par le responsable et le chef de cuisine
ils sont ensuite validés avec la commission menu du collège Sainte-Anne



Logo de la mention "faits maison"
décret n°2015-505 du 6 mai 2015



Viande
française
certifié

OGEC Collège Saint-Anne Service Restauration

menu du 29 avril au 3 mai 2019

lundi 29 avril	mardi 30 avril
<div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: red; margin-right: 5px;"></div> quiche de poisson</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: red; margin-right: 5px;"></div> surimi mayonnaise</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> avocat au crabe ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> salade verte ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: red; margin-right: 5px;"></div><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: orange; margin-right: 5px;"></div> lasagnes à la bolognaise ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: cyan; margin-right: 5px;"></div><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: blue; margin-right: 5px;"></div> fromage enveloppé yahourt ou mousse caramel beurre salé ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> jus de fruits 100% pur jus ou fruit frais</div>	<div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: orange; margin-right: 5px;"></div> salade strabourgeoise <i>pomme de terre-saucisse de frankfort-œuf-cervelas-carotte-vinaigrette</i></div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: orange; margin-right: 5px;"></div> salade de perle lardons <i>perle-tomates-lardons-carotte-vinaigrette balsamique</i></div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> pamplemousse ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> salade verte ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: red; margin-right: 5px;"></div><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> aiguillette de poulet à la crème ☰ carottes poêlées ou pommes fruits caramélisés ☰</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: cyan; margin-right: 5px;"></div><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: blue; margin-right: 5px;"></div> fromage enveloppé ou liégeois ou mousse menthe chocolat ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: magenta; margin-right: 5px;"></div> fruits de saison ou compote</div>
TOUTES LES SAUCES SONT EN LIBRE SERVICE À CÔTÉ DU SELF	
jeudi 2 mai	vendredi 3 mai
<div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> concombre à la crème ☰</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> radis beurre ☰</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> avocat au crabe ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> salade verte ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: red; margin-right: 5px;"></div><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: orange; margin-right: 5px;"></div> jambon grill flageolets verts ☰ ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: cyan; margin-right: 5px;"></div><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: blue; margin-right: 5px;"></div> fromage à la coupe ou novly ou crème catalane ☰ ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> fruits de saison ou éclair chocolat ou vanille</div>	<div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: orange; margin-right: 5px;"></div> taboulé à l'orientale</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: orange; margin-right: 5px;"></div> salade côte ouest ☰ <i>(blé-œuf-thon-tomates-mayonnaise citronné)</i></div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> pamplemousse ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> salade verte ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: red; margin-right: 5px;"></div><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div>☰ lieu sauce tomate poireau émincé ou purée de courgettes ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: cyan; margin-right: 5px;"></div><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: blue; margin-right: 5px;"></div> fromage enveloppé ou mousse au chocolat ou île flottante ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"><div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> jus de fruit ou fruits de saison</div>
TOUTES LES SAUCES SONT EN LIBRE SERVICE À CÔTÉ DU SELF	
nous nous réservons le droit de modifier les menus en cas d'intempérie, de rupture produits ou de soucis de stockage	
lien :	apersmauleon@gmail.com

**les menus sont établis par le responsable et le chef de cuisine
ils sont ensuite validés avec la commission menu du collège Sainte-Anne**



Logo de la mention "faits maison"
décret n°2015-505 du 6 mai 2015



Viande
française
certifié

OGEC Collège Saint-Anne

Service Restauration

menu du 6 au 10 mai 2019

lundi 6 mai	mardi 7 mai
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: red; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: red; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: red; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: orange; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: cyan; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: blue; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-bottom: 5px;"></div> </div> <p style="text-align: center;">salade totem ☺ (thon-mais-oeuf dur-tomate-mayonnaise)</p> <p style="text-align: center;">filet de maquereaux moutarde</p> <p style="text-align: center;">avocat au crabe ---</p> <p style="text-align: center;">salade verte ---</p> <p style="text-align: center;">cervelas orloff purée de pomme de terre ---</p> <p style="text-align: center;">fromage enveloppé ou petit suisse ou panna cotta ---</p> <p style="text-align: center;">jus de fruits 100% pur jus fruits frais</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: orange; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: orange; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: red; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: cyan; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: blue; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: magenta; margin-bottom: 5px;"></div> </div> <p style="text-align: center;">rilette du mans</p> <p style="text-align: center;">jambon blanc beurre</p> <p style="text-align: center;">pamplemousse ---</p> <p style="text-align: center;">salade verte ---</p> <p style="text-align: center;">☺ égréné de bœuf ☺</p> <p style="text-align: center;">ratatouille maison ou écrasé de salsifis ---</p> <p style="text-align: center;">fromage enveloppé ou yaourt à boire ou fromage blanc à la fraise ---</p> <p style="text-align: center;">fruits de saison ou feuilleté de fruits ☺</p>

TOUTES LES SAUCES SONT EN LIBRE SERVICE À CÔTÉ DU SELF

jeudi 9 mai	vendredi 10 mai
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: orange; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: orange; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: red; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: cyan; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: blue; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: orange; margin-bottom: 5px;"></div> </div> <p style="text-align: center;">friand au fromage</p> <p style="text-align: center;">feuilletée hot dog</p> <p style="text-align: center;">avocat ---</p> <p style="text-align: center;">salade verte ---</p> <p style="text-align: center;">☺ sauté de veau marengo ☺</p> <p style="text-align: center;">haricots verts ou champignons poêlés ☺</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">fromage à la coupe ou crème dessert ou pain perdu vanille ---</p> <p style="text-align: center;">fruits de saison ou crumble de fruits ☺</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: red; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: orange; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: cyan; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: blue; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-bottom: 5px;"></div> </div> <p style="text-align: center;">radis beurre ☺</p> <p style="text-align: center;">salade de tomate à l'échalotte ☺</p> <p style="text-align: center;">pamplemousse ---</p> <p style="text-align: center;">salade verte ---</p> <p style="text-align: center;">poisson frais au beurre blanc ☺</p> <p style="text-align: center;">semoule ☺</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">fromage enveloppé ou gâteau noix de coco chocolat ou laitage ---</p> <p style="text-align: center;">jus de fruits 100% pur jus ou fruits de saison</p>

TOUTES LES SAUCES SONT EN LIBRE SERVICE À CÔTÉ DU SELF

nous nous réservons le droit de modifier les menus en cas d'intempérie, de rupture produits ou de soucis de stockage

lien :

apersmauleon@gmail.com

**les menus sont établis par le responsable et le chef de cuisine
ils sont ensuite validés avec la commission menu du collège Sainte-Anne**



**Logo de la mention "faits maison"
décret n°2015-505 du 6 mai 2015**



**Viande
française
certifié**

OGEC Collège Saint-Anne

Service Restauration

menu du 13 au 17 mai 2019

lundi 13 mai	mardi 14 mai
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="width: 15%; text-align: center;"> </div> <div style="width: 85%;"> <p style="text-align: center;">œufs durs mayonnaise</p> <p style="text-align: center;">salade jambon gésiers fromage ☺ <small>laitue-jambon-fromage-gésiers-tomate-croûtons-vinaigrette</small></p> <p style="text-align: center;">pastèque ---</p> <p style="text-align: center;">salade verte ---</p> <p style="text-align: center;">☺ haché de poulet <small>petit-pois carottes ou cœur de céleri braisé</small> ---</p> <p style="text-align: center;">fromage enveloppé ou yaourt ou bavarois fraise ---</p> <p style="text-align: center;">jus de fruits 100% pur jus ou fruits frais</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="width: 15%; text-align: center;"> </div> <div style="width: 85%;"> <p style="text-align: center;">beurre de sardine ☺</p> <p style="text-align: center;"><i>miette de crabe-poisson blanc-saumon-mayonnaise</i></p> <p style="text-align: center;">terrines de poisson ☺ <small>poisson blanc-saumon-crème liquide-œuf entier</small></p> <p style="text-align: center;">pamplemousse ---</p> <p style="text-align: center;">salade verte ---</p> <p style="text-align: center;">chipolatas lentilles ☺ ---</p> <p style="text-align: center;">fromage enveloppé ou liégeois ou crème brûlée ---</p> <p style="text-align: center;">fruits de saison ou compote</p> </div> </div>
TOUTES LES SAUCES SONT EN LIBRE SERVICE À CÔTÉ DU SELF	
jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="width: 15%; text-align: center;"> </div> <div style="width: 85%;"> <p style="text-align: center;">carottes râpées ☺</p> <p style="text-align: center;">carpaccio de tomates jambon fêta <small>tomate-fêta-emmental-jambon-œuf-vinaigrette</small></p> <p style="text-align: center;">avocat au crabe ☺ ---</p> <p style="text-align: center;">salade verte ---</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <p style="text-align: center;">émincé de bœuf ☺</p> </div> <p style="text-align: center;">pommes de terre sautées ☺ ---</p> <p style="text-align: center;">fromage à la coupe ou novly ---</p> <p style="text-align: center;">fruits de saison ou crêpe chocolat-chantilly</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="width: 15%; text-align: center;"> </div> <div style="width: 85%;"> <p style="text-align: center;">salade tricolore au jambon ☺ <small>torti-épaule-fromage-tomate-cornichons-mayo</small></p> <p style="text-align: center;">salade marito ☺ <small>riz-maqueraux moutarde-tomate-vinaigrette</small></p> <p style="text-align: center;">pamplemousse ☺ ---</p> <p style="text-align: center;">salade verte ---</p> <p style="text-align: center;">filet de poisson pané purée de carotte ou purée de céleri ---</p> <p style="text-align: center;">fromage enveloppé ou île flottante ou mousse au chocolat ---</p> <p style="text-align: center;">jus de fruits 100% pur jus ou fruits de saison</p> </div> </div>
TOUTES LES SAUCES SONT EN LIBRE SERVICE À CÔTÉ DU SELF	
nous nous réservons le droit de modifier les menus en cas d'intempérie, de rupture produits ou de soucis de stockage	
lien :	apersmauleon@gmail.com

**les menus sont établis par le responsable et le chef de cuisine
 ils sont ensuite validés avec la commission menu du collège Sainte-Anne**



**Logo de la mention "faits maison"
 décret n°2015-505 du 6 mai 2015**



**Viande
 française
 certifié**

OGEC Collège Saint-Anne

Service Restauration

menu du 20 au 24 mai 2019

lundi 20 mai	mardi 21 mai
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%;"> </div> <div style="width: 80%;"> <p style="text-align: center;">betteraves vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">salade augustin ☺ haricot vert-dinde-cœuf-tomate-vinaigrette balsamique</p> <p style="text-align: center;">pastèque ---</p> <p style="text-align: center;">salade verte ---</p> <p style="text-align: center;"> hachis parmentier ☺ maison</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">fromage enveloppé yaourt ou mousse caramel beurre salé</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">jus de fruits 100% pur jus ou fruits frais de saison</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%;"> </div> <div style="width: 80%;"> <p style="text-align: center;">tarte trois fromages</p> <p style="text-align: center;">pizza royale ☺</p> <p style="text-align: center;">pamplemousse ---</p> <p style="text-align: center;">salade verte ---</p> <p style="text-align: center;"> saucisse de volaille ☺ haricot beurre ou poêlée aubergine navet courgette</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">fromage enveloppé liégeois ou tarte au chocolat</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">jus de fruits 100% pur jus ou fruits frais de saison ou compote</p> </div> </div>
TOUTES LES SAUCES SONT EN LIBRE SERVICE À CÔTÉ DU SELF	
jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%;"> </div> <div style="width: 80%;"> <p style="text-align: center;">radis beurre ☺</p> <p style="text-align: center;">salade choux chef ☺ (choux, tomate chair à saucisse)</p> <p style="text-align: center;">pastèque ---</p> <p style="text-align: center;">salade verte ---</p> <p style="text-align: center;">émietté de thon à la tomate torti</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">fromage à la coupe ou yaourt ou crème brûlée</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">fruits de saison ou cocktail de fruits</p> </div> </div>	<p>MENU</p> <p>A</p> <p>THEME</p>
TOUTES LES SAUCES SONT EN LIBRE SERVICE À CÔTÉ DU SELF	
nous nous réservons le droit de modifier les menus en cas d'intempérie, de rupture produits ou de soucis de stockage	
lien :	apersmauleon@gmail.com

**les menus sont établis par le responsable et le chef de cuisine
ils sont ensuite validés avec la commission menu du collège Sainte-Anne**



**Logo de la mention "faits maison"
décret n°2015-505 du 6 mai 2015**



**Viande
française
certifié**