

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

# OGEC Collège Saint-Anne Service Restauration

## **menu du 27 février au 3 mars 2023**

| lundi 27 février   | mardi 28 février  |
|--|---|
| <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 10%; text-align: center;">  </div> <div style="width: 80%;"> <p style="text-align: center;">céleri rémoulade ☺</p> <p style="text-align: center;">champignons à la crème ☺</p> <p style="text-align: center;">potage ou chou fleur vinaigrette ☺</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">salade verte</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">lasagnes de légumes</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">fromage enveloppé<br/>ou novly ou entremet chocolat</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">  jus de fruits 100% pur jus ☺<br/>ou fruit frais                 </p> </div> <div style="width: 10%; text-align: center;">  </div> </div>  | <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 10%; text-align: center;">  </div> <div style="width: 80%;"> <p style="text-align: center;">farfalle au crabe ☺</p> <p style="text-align: center;">frisée aux lardons fromage ☺</p> <p style="text-align: center;">potage ou poireau vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">salade verte</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">rôti de porc ☺</p> <p style="text-align: center;">poêlée de chou pomme de terre</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">fromage à la coupe<br/>petit suisse ou mousse mangue</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">  fruits de saison ☺<br/>compote                 </p> </div> <div style="width: 10%; text-align: center;">  </div> </div> |
| <b>TOUTES LES SAUCES SONT EN LIBRE SERVICE À CÔTÉ DU SELF</b>  |   |
| jeudi 2 mars   | vendredi 3 mars   |
| <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 10%; text-align: center;">  </div> <div style="width: 80%;"> <p style="text-align: center;">friand fromage</p> <p style="text-align: center;">pizza royale ☺</p> <p style="text-align: center;">☺ potage / avocat</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">salade verte</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">  chili con carné ☺                 </p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">fromage à la coupe<br/>yaourt à boire ou fromage blanc</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">  fruits de saison ☺<br/>ou fruit au sirop ☺                 </p> </div> <div style="width: 10%; text-align: center;">  </div> </div> | <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 10%; text-align: center;">  </div> <div style="width: 80%;"> <p style="text-align: center;">salade vendéenne ☺</p> <p style="text-align: center;">salade coleslaw ☺</p> <p style="text-align: center;">☺ potage ou pamplemousse</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">salade verte</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">poisson frais sauce curry<br/>semoule ☺</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">fromage enveloppé<br/>yaourt ou tiramisu</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">  jus de fruits 100% pur jus ☺<br/>ou fruits ☺                 </p> </div> <div style="width: 10%; text-align: center;">  </div> </div>  |
| <b>TOUTES LES SAUCES SONT EN LIBRE SERVICE À CÔTÉ DU SELF</b>  |   |
| <b>nous nous réservons le droit de modifier les menus en cas d'intempérie, de rupture produits ou de soucis de stockage</b>  |   |
| lien :   | <a href="mailto:apersmauleon@gmail.com">apersmauleon@gmail.com</a>  |

**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 6 au 10 Mars 2023**

| lundi 6 mars   | mardi 7 mars   |
|--|--|
| <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 10%; text-align: center;"> </div> <div style="width: 85%;"> <p>surimi mayonnaise</p> <p>coquille de poisson</p> <p>☰ potage ou avocat</p> <p>---</p> <p> salade verte</p> <p>---</p> <p>filet de poulet sauce moutarde ☰<br/>blé</p> <p>---</p> <p>fromage individuel ou yaourt fruit mixés<br/>ou tarte chocolat ☰</p> <p>---</p> <p> jus de fruits 100% pur jus ☑<br/>fruits frais</p> </div> </div>                 | <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 10%; text-align: center;"> </div> <div style="width: 85%;"> <p>Radis beurre</p> <p>concombre à la crème ☰</p> <p>☰ potage ou poireaux</p> <p>---</p> <p>salade verte</p> <p>---</p> <p>tortellini au fromage<br/>sauce tomate</p> <p>---</p> <p>fromage à la coupe ☰<br/>ou liégeois ou charlotte chocolat poire</p> <p>---</p> <p> fruits de saison ☑<br/>ou compote</p> </div> </div>                  |
| <b>TOUTES LES SAUCES SONT EN LIBRE SERVICE À CÔTÉ DU SELF</b>  |  |
| jeudi 9 mars   | vendredi 10 mars   |
| <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 10%; text-align: center;"> </div> <div style="width: 85%;"> <p>betteraves vinaigrette</p> <p>salade augustin</p> <p>potage ou pamplemousse</p> <p>---</p> <p> salade verte</p> <p>---</p> <p>steack cuisson minute<br/>frites ☰</p> <p>---</p> <p>fromage à la coupe bio Gaborit Maulévrier<br/>ou novly ou pot de crème caramel beurre salé</p> <p>---</p> <p> fruits de saison ☑<br/>ou far breton</p> </div> </div> | <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 10%; text-align: center;"> </div> <div style="width: 85%;"> <p>salade côte ouest ☰</p> <p>salade rustique ☰</p> <p>potage ou chou fleur</p> <p>---</p> <p>salade verte</p> <p>---</p> <p>cœur de merlu beurre rouge<br/>purée de courgette</p> <p>---</p> <p>fromage enveloppé<br/>mousse chocolat ou ile flottante</p> <p>---</p> <p> jus de fruits 100% pur jus ☑<br/>fruits frais ☑</p> </div> </div> |
| <b>TOUTES LES SAUCES SONT EN LIBRE SERVICE À CÔTÉ DU SELF</b>  |  |
| <b>nous nous réservons le droit de modifier les menus en cas d'intempérie, de rupture produits ou de soucis de stockage</b>  |  |
| lien :   | <a href="mailto:apersmauleon@gmail.com" style="color: blue; text-decoration: underline;">apersmauleon@gmail.com</a>  |

**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 mars 2023

| lundi 13 mars   | mardi 14 mars   |
|---|---|
| <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">rillettes de thon <span style="float: right;">☺</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">maquereaux moutarde <span style="float: right;">☺</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">avocat <span style="float: right;">☺</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">---<br/>salade verte</div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">---<br/>pâtes carbonnara <span style="float: right;">☺</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">---<br/>fromage enveloppé<br/>ou petit suisse ou crème brûlée</div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">---<br/>jus de fruits 100% pur jus <span style="float: right;">📍</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">fruit frais <span style="float: right;">📍</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> | <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #ffa500; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">jambon blanc beurre <span style="float: right;">☺</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #ffa500; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">rillettes de porc <span style="float: right;">☺</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">pamplemousse <span style="float: right;">☺</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">---<br/>salade verte</div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">---<br/>moussaka <span style="float: right;">☺</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">---<br/>fromage à la coupe ou yaourt à boire</div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">fromage blanc vanillé bio local " Maulévrier "</div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">---<br/>fruits de saison <span style="float: right;">📍</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">tarte tatin <span style="float: right;">📍</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> |

**TOUTES LES SAUCES SONT EN LIBRE SERVICE À CÔTÉ DU SELF**

| jeudi 16 mars   | vendredi 17 mars   |
|---|--|
| <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">concombre à la crème</div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">salade composé <span style="float: right;">☺</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">☺ choux fleur vinaigrette</div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">---<br/>salade verte <span style="float: right;">📍</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">sauté de porc bio local " Civam Mauléon "</div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">flageolets vert <span style="float: right;">☺</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">---<br/>fromage à la coupe</div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">☺ pain perdu ou crème dessert</div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">---<br/>fruits de saison <span style="float: right;">📍</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">gratin de fruit <span style="float: right;">📍</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> | <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">carottes rapées <span style="float: right;">☺</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">céleri rémoulade <span style="float: right;">☺</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">asperge sauce citronné <span style="float: right;">☺</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">---<br/>salade verte</div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">---<br/>émietté de thon tomate <span style="float: right;">☺</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">riz</div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">---<br/>fromage enveloppé <span style="float: right;">📍</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">ou yaourt ou " Mauléonnais "</div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">---<br/>jus de fruits 100% pur jus <span style="float: right;">📍</span></div> <div style="width: 10%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; background-color: #008000; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="width: 70%;">ou fruits frais <span style="float: right;">📍</span></div> <div style="width: 10%;"></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](mailto: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 mars 2023**

| lundi 20 mars  | mardi 21 mars  |
|--|--|
| <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 10%; text-align: center;">  </div> <div style="width: 85%;"> <p>salade jambon gésier fromage</p> <p>œufs mimosa <span style="float: right;">☺</span></p> <p>choux fleur vinaigrette<br/>---</p> <p>salade verte<br/>---</p> <p> cordon bleu<br/>petit pois <span style="float: right;">☺</span></p> <p>---</p> <p>fromage enveloppé<br/>ou yaourt ou bavaois fraise<br/>---</p> <p> jus de fruits 100% pur jus <span style="float: right;">📍</span><br/>ou fruits</p> </div> </div> | <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 10%; text-align: center;">  </div> <div style="width: 85%;"> <p>radis beurre <span style="float: right;">☺</span></p> <p>salade composé <span style="float: right;">☺</span></p> <p>asperge crème citron<br/>---</p> <p>salade verte<br/>---</p> <p> blanquette de veau <span style="float: right;">☺</span><br/>PDT vapeur</p> <p>---</p> <p>fromage a la coupe<br/>ou liégeois ou pot de crème chocolat noisette<br/>---</p> <p> fruits de saison <span style="float: right;">📍</span><br/>ou compote</p> </div> </div> |

**TOUTES LES SAUCES SONT EN LIBRE SERVICE À CÔTÉ DU SELF**

| jeudi 23 mars   | vendredi 24 mars  |
|---|---|
| <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 10%; text-align: center;">  </div> <div style="width: 85%;"> <p>salade niçoise <span style="float: right;">☺</span></p> <p>salade marito <span style="float: right;">☺</span></p> <p>poireau vinaigrette<br/>---</p> <p>salade verte<br/>---</p> <p>poisson pané ketchup<br/>ratatouille <span style="float: right;">☺</span></p> <p>---</p> <p>fromage à la coupe<br/>ou novly<br/>---</p> <p> fruits de saison <span style="float: right;">📍</span><br/>cocktail de fruit</p> </div> </div> | <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 10%; text-align: center;">  </div> <div style="width: 85%;"> <p>Macédoine de légumes <span style="float: right;">☺</span></p> <p>tomate au thon <span style="float: right;">☺</span></p> <p>avocat cocktail<br/>---</p> <p>salade verte<br/>---</p> <p>gratin de pâte<br/>béchamel<br/>---</p> <p>fromage enveloppé<br/>ou ile flottante ou mousse au chocolat<br/>---</p> <p> jus de fruits 100% pur jus <span style="float: right;">📍</span><br/>ou fruits</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](mailto: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 27 mars au 31 mars 2023

| lundi 27 mars  | mardi 28 mars   |
|--|---|
| <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; text-align: center;"> </div> <div style="width: 80%;"> <p>betterave rémoulade ☺</p> <p>salade augustin ☺</p> <p>avocat mayonnaise<br/>---</p> <p>salade verte<br/>---</p> <p> hachi parmentier ☺</p> <p>---</p> <p>fromage enveloppé<br/>Petits suisses ou yaourt<br/>---</p> <p> jus de fruits 100% pur jus<br/>fruits frais </p> </div> <div style="width: 15%; text-align: center;"> </div> </div> | <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; text-align: center;"> </div> <div style="width: 80%;"> <p>quiche lorraine</p> <p>pizza royale</p> <p>pamplemousse<br/>---</p> <p> salade verte<br/>---</p> <p>chipolatas de porc<br/>gratin de choux fleur ☺</p> <p>---</p> <p>fromage individuel<br/>liégeois ou crème brûlée<br/>---</p> <p> fruits frais <br/>ou pommes cuites ☺</p> </div> <div style="width: 15%; text-align: center;"> </div> </div> |
| <b>TOUTES LES SAUCES SONT EN LIBRE SERVICE À CÔTÉ DU SELF</b>  |   |

| jeudi 30 mars   | vendredi 31 mars  |
|---|---|
| <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%; text-align: center;"> </div> <div style="width: 80%;"> <p>salade tricolore au jambon ☺</p> <p>taboulé à l'orientale</p> <p>avocat sauce cocktail ☺</p> <p>---</p> <p>bouchée de blé tomate chèvre<br/>julienne de légumes ☺</p> <p>---</p> <p>fromage à la coupe ou yaourt ou<br/>crème gourmande chocolat bio<br/>---</p> <p> fruit frais </p> </div> <div style="width: 15%; text-align: center;"> </div> </div> | <div style="background-color: yellow; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"><b><u>Menu</u></b></div> <div style="background-color: yellow; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"><b><u>à</u></b></div> <div style="background-color: yellow; padding: 5px;"><b><u>Thème</u></b></div> |
| <b>TOUTES LES SAUCES SONT EN LIBRE SERVICE À CÔTÉ DU SELF</b>   |   |

**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](mailto: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**