













COLLEGE PIERRE LABITRIE

Semaine 21 du 18 au 22 Mai

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes râpées Betterave en salade</p>  <p>10</p>	<p>Raita de concombre Salade composée</p>  <p>3,7,8,10</p>	<p>Salade chou créole Ou salade croquante</p>  <p>7,10</p>	<p>Rosette Surimi mayonnaise</p> <p>2,3,4,7,10</p> 
<p>Filet de colin pesto rosso Riz aux poivrons</p>  <p>3,4,8</p>	<p>Gnocchi gratiné à la mozzarella</p>  <p>1,7</p>	<p>Poulet boucané Filet de colin sauce créole Pomme de terre grillé au four</p>  <p>2,4,7</p>	<p>Pâtes bolognaise Ou sauce végétarienne</p>   <p>1,3</p>
<p>Fromage Fruit</p>  <p>7</p>	<p>Yaourt Bio Fruit</p>  <p>7</p>	<p>Pana cotta coco vanille Coulis de fruits exotiques</p>  <p>7</p>	<p>Fromage Fruit ou compote</p> <p>7</p>

Responsable d'établissement: M Herbeth

Gestionnaire: M Naoun

Chef de cuisine: M Siau Guillaume



Gluten
1



Crustacés
2



Oeufs
3



Poissons
4



Arachides
5



Soja
6



Lait
7



Fruits à coque
8



Céleri
9



Moutarde
10



Sésame
11



Sulfites
12



Lupins
13



Mollusques
14







Naoun

Siau Guillaume

COLLEGE PIERRE LABITRIE

Semaine 21 du 18 au 22 Mai

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes râpées Betterave en salade</p>  <p>10</p>	<p>Raita de concombre Salade composée</p>  <p>3,7,8,10</p>	<p>Salade chou créole Ou salade croquante</p>  <p>7,10</p>	<p>Rosette Surimi mayonnaise</p> <p>2,3,4,7,10</p> 
<p>Filet de colin pesto rosso Riz aux poivrons</p>  <p>3,4,8</p>	<p>Gnocchi gratiné à la mozzarella</p>  <p>1,7</p>	<p>Poulet boucané Filet de colin sauce créole Pomme de terre grillé au four</p>  <p>2,4,7</p>	<p>Pâtes bolognaise Ou sauce végétarienne</p>   <p>1,3</p>
<p>Fromage Fruit</p>  <p>7</p>	<p>Yaourt Bio Fruit</p>  <p>7</p>	<p>Pana cotta coco vanille Coulis de fruits exotiques</p>  <p>7</p>	<p>Fromage Fruit ou compote</p> <p>7</p>

Responsable d'établissement: M Herbeth

Gestionnaire: M Naoun

Chef de cuisine: M Siau Guillaume



Gluten
1



Crustacés
2



Oeufs
3



Poissons
4



Arachides
5



Soja
6



Lait
7



Fruits à coque
8



Céleri
9



Moutarde
10



Sésame
11



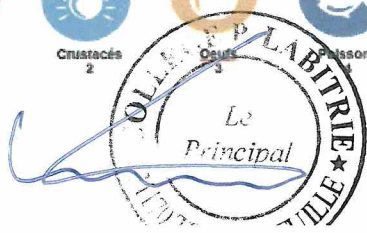
Sulfites
12



Lupins
13



Mollusques
14



Naoun

Siau Guillaume