

Collège La Côte Radieuse 2025/2026

Collège La Côte Radieuse 2025/2026												
lundi 25 mai 2026 <i>jour férié</i>			mardi 26 mai 2026			jeudi 28 mai 2026			vendredi 29 mai 2026			
<i>1 entrée au choix "Service de salad'bar en fonction des suggestions du menu."</i>												
			<i>Salad'bar Concombre vinaigrette *</i>	Bio Catalan	10.		<i>Tartine grillée "tomate, ail, anchois, copeaux fromages" *</i>	1.3.4.7.		<i>Salad'bar Concombre vinaigrette *</i>	Bio Catalan	10.
			<i>Salad'bar Tomate cœur de bœuf rouge vinaigrette *</i>	Bio HVE Catalan	10.		<i>Tartine grillée "tomate, ail, jambon fumé, copeaux"</i>	1.3.7.		<i>Salad'bar Tomate cœur de bœuf rouge vinaigrette *</i>	Bio HVE Catalan	10.
			<i>Salad'bar Tomate cœur de bœuf noire vinaigrette *</i>	Bio HVE Catalan	10.		<i>Salade verte "croûtons" *</i>	Bio Catalan	10.			
<i>Plat principal au choix</i>												
			<i>Poulet sauté chasseur *</i>	Label Rouge	1.7.		<i>Beignet de calamars à la romaine</i>	1.3.4.7.		<i>Spaghetti bolognaise *</i>	Bio Français	1.7.
			<i>Frites fraîches *</i>	HVE Catalan			<i>Riz "Petit Pois, épice paëlla"</i>	Bio HVE Catalan	1.	<i>Pâtes Spaghettis</i>	Bio	1.7.
			<i>Tian de Légumes</i>				<i>Courgette fraîche tomate sautée *</i>	Bio HVE Catalan	7.	<i>Tomate provençale *</i>	Bio HVE Catalan	1.
<i>1 Yaourt ou 1 fromage</i>												
							<i>Yaourt nature sucré</i>	HVE Catalan	7.	<i>Yaourt vanille</i>	HVE Catalan	7.
			<i>Tomme Catalane Urgelia</i>	AOP	7.		<i>Fromage Bio</i>	Bio	7.	<i>Fromage Bio</i>	Bio	7.
<i>1 dessert au choix</i>												
			<i>Glace Cône divers parfums</i>		1.3.7.8.		<i>Cerise</i>	Catalan		<i>Poire au sirop "sauce chocolat chantilly, amande grillée" *</i>		7.8.
			<i>Abricot</i>	Bio HVE Catalan			<i>Pommes</i>	Bio HVE Catalan		<i>Prunes</i>	Bio HVE Catalan	

Informations établissement : les produits allergènes mentionnés sont susceptibles d'être présents dans les plats proposés. **Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.**

Légende des produits allergènes

- | | |
|---|--|
| <p>N°1 CÉRÉALES (GLUTEN)</p> <p>N°2 CRUSTACÉS</p> <p>N°3 ŒUFS</p> <p>N°4 POISSONS</p> <p>N°5 ARACHIDES</p> <p>N°6 SOJA</p> <p>N°7 PRODUITS LAITIERS</p> | <p>N°8 FRUITS À COQUE</p> <p>N°9 CÉLERI</p> <p>N°10 MOUTARDE</p> <p>N°11 GRAINES DE SÈSAME</p> <p>N°12 ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES</p> <p>N°13 GRAINES DE LUPIN</p> <p>N°14 MOLLUSQUES</p> |
|---|--|

Loi Egalim au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits bio.

- Produits Bio
- Produits Bio Catalan "Local"
- Produits Bio HVE "Haute Valeur Environnementale" Catalan "Local"
- Produits Catalan "Local"
- Produits HVE "Haute Valeur Environnementale" Catalan "Local"
- Produits AOP "Appellation d'origine protégée"
- Produits Français
- Produits Pêche Durable
- Produits Label Rouge
- Produits Fermiers
- Produits Bleu Blanc Cœur "Pour le terre, les animaux et les hommes"
- Produits IGP "Indication géographique protégée"



* **Plat Fait Maison**

Fromage à la coupe

Poisson frais. "Pêche du jour"



Chef d'établissement : Mr MOTHU Pascal