

DU 22 MARS au 26 MARS 2021

	Lundi 22/03/2021	Mardi 23/03/2021 	Jeudi 25/03/2021	Vendredi 26/03/2021
ENTREE	Taboulé	Salade de choux chinois	Salade de perles-saumon ou Salade riz-thon-tomate	Friand au fromage ou Quiche tomate-chèvre
PLAT	Cordon bleu	Palets végétaux	Rôti de veau ou Sauté de veau provençal	Jambon à l'os ou Giglette de lapin
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Blé tomates	Haricots verts ou Choux fleur	Salsifis ou Duo de courgettes
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Petit suisse fruité	fromage		Entremets
DESSERT	Fruits crus de saison	Cocktail de fruits ou Compote	Mousse au chocolat ou Roulé pâtissier	Fruits crus de saison

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

ALLERGENES - Information à destination des commensaux (les enfants allergiques faisant l'objet d'un PAI-Projet d'accueil individualisé)

Pour votre information, les plats préparés par l'équipe de restauration sont susceptibles de contenir une ou plusieurs des 14 substances allergènes (céréales contenant du gluten, crustacés, céleri, oeufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, sulfites et anhydride sulfureux, sésame, lupin, arachides, mollusques, fruits à coque).

Le personnel de restauration est à votre disposition si vous souhaitez avoir des renseignements concernant les éventuels allergènes présents dans les plats. Contact téléphonique collège : 05 49 80 57 97