

DU 3 MAI au 7 MAI 2021

| | Lundi 03/05/2021 | Mardi 04/05/2021  | Jeudi 06/05/2021 | Vendredi 07/05/2021 |
|-----------------|---------------------------|---|---|--|
| ENTREE | Maquereau OU Surimi | Carottes râpées à l'orange | Friands au fromage OU Quiche Lorraine | Concombre OU Tomate mozzarella basilic |
| PLAT | Haut de cuisse de poulet | Hachis parmentier végétal | Lieu noir OU Poêlée de saumon | Steack haché |
| ACCOMPAGNEMENT | Coquillettes bio | | Ratatouille OU Choux romanesco | Haricots blancs bio |
| | Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte |
| FROMAGE-LAITAGE | Entremets | Fromage | Entremet | Fromage |
| DESSERT | Fruits crus de saison | Compote OU Fruits au sirops | Fruits crus de saison | Glace |

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