

DU 10 OCTOBRE au 14 OCTOBRE 2022

	Lundi 10/10/2022	Mardi 11/10/2022 	Jeudi 13/10/2022 	Vendredi 14/10/2022
ENTREE	Sardines ou Oeuf mimosa ou Maquereaux	Salade coleslaw ou Pomelos	Carottes râpées locales et Farci poitevin local	Céleri remoulade-jambon-maïs ou Endives-fromage-noix
PLAT	Filet de poulet sauce aigre douce	Omelette emmental	Rôti de porc fermier local ou Poulet bio local	Saumon grillé ou Lieu noir
ACCOMPAGNEMENT	Semoule	Poêlée de ratatouille	Pommes de terre sautées locales	Purée de potiron ou Brocolis
	Salade verte	Salade verte	Salade verte locale	Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Entremets	Fromage	Crème anglaise au lait bio local ou Yaourt à la fraise bio local ou Fromage de chèvre bio local	Fromage
DESSERT	Fromage blanc au coulis	Beignet à l'abricot ou Beignet au chocolat	Tourteau fromager local ou Broyé du Poitou à l'angélique fait maison	Riz au lait ou Semoule aux raisins

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