


















## DU 11 SEPTEMBRE au 15 SEPTEMBRE 2023

	Lundi 11/09/2023	Mardi 12/09/2023 	Jeudi 14/09/2023	Vendredi 15/09/2023
ENTREE	Rillettes de thon ou Pâté de tête ou Maquereau à la moutarde	Tomates  - mozzarella ou Melon	Macédoine ou Chou fleur vinaigrette	Concombre bio à la crème  ou Radis/beurre
PLAT	Escalope de poulet ou Gigot de lapin	Omelette emmental 	Paleron aux carottes bio  ou Poulet rôti bio 	Poêlée de saumon ou Lieu noir
ACCOMPAGNEMENT	Riz bio  au curry ou Purée	Haricots verts ou Ratatouille	Pâtes bio 	Haricots plats ou Brocolis
FROMAGE-LAITAGE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Fromage blanc bio au coulis de fruits rouges 	Fromage 	Fromage 	Fromage 
DESSERT	Fruits de saison	Tarte avec des pommes bio  ou Tartelette alsacienne avec des pommes bio 	Fruits de saison	Riz au lait bio  au chocolat  ou Semoule au lait bio 

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