

DU 13 JUIN au 17 JUIN 2022

	Lundi 13/06/2022	Mardi 14/06/2022 	Jeudi 16/06/2022 MENU	Vendredi 17/06/2022
ENTREE	Artichaut ou Asperges ou Macédoine	Carottes râpées	Salade tomates-poivrons-olives ou Pastèque	Chou fleur vinaigrette ou Betterave-maïs
PLAT	Poisson Meunière	Poelée indienne (pommes de terre-carottes-haricots rouges-pois chiches-courgettes-oignons)	Morue en sauce	Jambon à l'os ou Cordon bleu
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour à la mexicaine ou Coquillettes		Ecrasé de pommes de terre	Mogettes ou Lentilles
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt bio
DESSERT	Fruits crus de saison	Fruits au sirop ou Compote	Pasteis de Nata	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