

# DU 13 NOVEMBRE au 17 NOVEMBRE 2023

	Lundi 13/11/2023	Mardi 14/11/2023 	Jeudi 16/11/2023	Vendredi 17/11/2023
<b>ENTREE</b>	Asperge à la crème ou Salade composée	Endives - emmental - noix	Salade piémontaise ou Salade pommes de terre - thon	Croque Monsieur ou Tartine au fromage
<b>PLAT</b>	Filet de hoki meunière	Œuf dur florentine	Bœuf à la provençale	Rôti de porc ou Emincés de dinde à la moutarde à l'ancienne
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Riz créole bio  ou Boulgour bio 	Epinards à la crème	Carottes bio  persillées ou Gratin de chou fleur	Choux Bruxelles ou Petits pois
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
<b>FROMAGE-LAITAGE</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Crème anglaise bio  ou Fromage blanc bio 
<b>DESSERT</b>	Fruits de saison	Fruits au sirop ou Compote de pommes bio 	Apple pie ou Mousse au chocolat	Fruits 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