

## DU 14 MARS au 18 MARS 2022

	Lundi 14/03/2022	Mardi 15/03/2022	Jeudi 17/03/2022	Vendredi 18/03/2022
ENTREE	Charcuterie ou Roulade de volaille	Pamplemousse ou Carottes râpées	Salade d'endives-œuf-noix ou Avocats	Salade Piémontaise ou Salade boulgour-feta
PLAT	Steack haché ou Hahis parmentier de bœuf	Crêpes au fromage	Poêlée de la mer	Poulet rôti bio ou Brochette de dinde
ACCOMPAGNEMENT	Purée patate douce	Haricots verts ou Haricots beurre	Riz	Chou romanesco ou Julienne de légumes
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Entremets	Fromage	Fromage	Yaourt bio
DESSERT	Fruits crus de saison	Flan pâtissier ou Tarte aux pommes	Fruits au sirop ou Compote	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