

DU 15 JANVIER AU 19 JANVIER 2024

	Lundi 15/01/2024	Mardi 16/01/2024 	Jeudi 18/01/2024	Vendredi 19/01/2024
ENTREE	Salade blé-thon ou Salade pâtes-maïs-mimolette	Céleri remoulade ou Salade choux-carottes	Friand ou Quiche lorraine	Endives aux noix et aux pommes ou Avocats
PLAT	Boudin noir ou Paupiette de dinde ou Andouillette	Omelette espagnole ou Omelette emmental	Merlu ou Lieu noir	Bœuf bourguignon ou Foie de génisse
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois ou Purée de potimarron	Pommes de terre rissolées	Chou romanesco ou Julienne de légumes	Purée de pois cassés ou Mogettes
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Entremets	Fromage	Fromage blanc bio aux framboises  ou Fromage blanc bio nature sucré 	Fromage
DESSERT	Fruits de saison	Compote de pêches ou Compote pomme-fraise	Fruits de saison	Bavarois fruits rouges ou Beignet au chocolat ou Baba

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